MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Korinto **Espresso**

ES Español

DOC. NO. **H 268E 00**
EDICIÓN 1 03 - 2006

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/01/2012

Targhetta di identificazione
Identification label

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Européias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Direttive europee **European directives**	**Sostituita da** **Repealed by**
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/96/EC	

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

Norme armonizzate / Specifiche tecniche	**Harmonised standards Technical specifications**
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006+ A13:2008	
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010	
EN 62233:2008	
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009	
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008	
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009	
EN 61000-3-3: 2008	
EN 61000-4-2: 2009	
EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008	
EN 61000-4-4: 2004	
EN 61000-4-5: 2006	
EN 61000-4-6: 2009	
EN 61000-4-11: 2004	

Il fascicolo tecnico è costituito presso:
The technical file is compiled at:
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Declaración de conformidad

La declaración de conformidad con las Directrices y Normas Europeas, prevista por la legislación vigente, está indicada en la primera página de este manual el cual constituye una parte integrante del aparato.

CE En esa página se declara que la máquina, descripta en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas y de sus sucesivas modificaciones e integraciones y con las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE y listadas en la misma página.

Advertencias

Para la instalación

El aparato tiene un sistema de lavado automático de los mixer con el correspondiente circuito hidráulico y del grupo infusor.

Si el uso del aparato está sujeto a pausas en el uso (week ends, etc.) también superiores a dos días, se aconseja habilitar (por ejemplo antes del inicio del uso del DA) las funciones de lavado automático

para el uso

El aparato puede ser utilizado por niños y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales bajo la vigilancia de las personas encargadas de su seguridad o previa específica capacitación para el uso de la máquina. Quien está encargado de la vigilancia de los niños debe prevenir que jueguen con el aparato

para la eliminación

El símbolo indica que el aparato no puede ser eliminado como un desecho común, sino que debe ser eliminado de acuerdo con cuanto establecido por la directriz europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y por las legislaciones nacionales derivantes, para prevenir posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud humana.
La recolección diferenciada del aparato que llega al final de su vida útil está organizada y gestionada por el fabricante.
Para la correcta eliminación del aparato, contactar el punto de venta donde se lo ha comprado o nuestro servicio post venta.
La eliminación abusiva del aparato por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

¡Atención!

Si el aparato tiene un sistema de refrigeración, la unidad refrigerante contiene gas fluorurado.
HFC-R134a con efecto invernadero, disciplinado por el protocolo de Kyoto, cuyo potencial de calentamiento global es de 1300.

Español

INDICE

INTRODUCCION PAG. 2

IDENTIFICACION DEL APARATO PAG. 2
EN CASO DE AVERIA PAG. 2
TRANSPORTE Y DEPOSITO PAG. 2
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION PAG. 3

CARACTERISTICAS TECNICAS PAG. 3

CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA PAG. 4
ACCESORIOS PAG. 4

CARGA Y LIMPIEZA PAG. 5

INTERRUPTORES DE RED PAG. 5
HIGIENE Y LIMPIEZA PAG. 5
EMPLEO DEL DISTRIBUIDOR PAG. 6

MANDOS E INFORMACIONES PAG. 6

CARGA DEL CAFE PAG. 6
CARGA DE PRODUCTOS SOLUBLES PAG. 6
FUNCIONES DE SERVICIO PAG. 7
LLENADO DEL TANQUE DE ALIMENTACIÓN HÍDRICA PAG. 7
LIMPIEZA DE BANDEJAS DE RESIDUOS PAG. 7
DESMONTAJE Y LIMPIEZA DEL MEZCLADOR PAG. 8
LIMPIEZA DEL GRUPO CAFE PAG. 8
INTERRUPCION DEL SERVICIO PAG. 8

INSTALACIÓN PAG. 9

INTERRUPTORES DE RED PAG. 9
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR PAG. 9
CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA PAG. 9
CONEXIÓN ELÉCTRICA PAG. 10
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO PAG. 11
DECALCIFICADOR PAG. 11
INTRODUCCIÓN DE LAS PLAQUITAS PAG. 11
INICIALIZACIÓN PAG. 12
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO PAG. 12

FUNCIONAMIENTO PAG. 13

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFÉ PAG. 13
CICLO DE SUMINISTRO DE DESCAFEINADO PAG. 14
CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS PAG. 14
CALIBRADOS ESTÁNDAR PAG. 14
REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA PAG. 15
REGULACIÓN DEL GRADO DE MOLIDO PAG. 15
REGULACIÓN DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFÉ (DOSIS) PAG. 15

NOTAS SOBRE LA PROGRAMACIÓN PAG. 16

ENCENDIDO PAG. 16

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO PAG. 16

FUNCIONAMIENTO PARA USO NORMAL PAG. 16
MODALIDAD DE NAVEGACIÓN PAG. 17

MENÚ DEL CARGADOR PAG. 17

ESTADÍSTICAS PAG. 18
PRECIOS DE SELECCIONES PAG. 18
GESTIÓN DE TUBOS PARA DEVOLUCIÓN DE RESTO PAG. 18
VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA PAG. 18
EROGACIÓNES DE PRUEBA PAG. 19
PREALARMAS GSM PAG. 19
TRANSFERENCIA EVADTS PAG. 19
ENMASCARAMIENTO MENÚ DEL CARGADOR PAG. 19

MENÚ DEL TÉCNICO PAG. 20

AVERÍAS PAG. 20
PARÁMETROS DEL DISTRIBUIDOR PAG. 21
ESTADÍSTICAS PAG. 25
TEST PAG. 25
VARIAS PAG. 26
GESTIÓN DE SETUP UP KEY PAG. 26
GESTIÓN DE ESTADÍSTICAS UP KEY PAG. 26

MANTENIMIENTO PAG. 27

GENERALIDAD PAG. 27
MANTENIMIENTO DE LA UNIDAD DE INFUSIÓN PAG. 27
DESINFECCIÓN DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS PAG. 28
LIMPIEZA PERIODICA PAG. 29

FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS PAG. 30

TARJETA DE ACTUACIONES PAG. 30
TARJETA DE PULSADORES PAG. 31
TARJETA DE CONTROL DE CALDERA PAG. 31
TARJETA EXPANSIÓN DE SISTEMAS DE PAGO PAG. 31

CIRCUITO HIDRÁULICO PAG. 32

RESUMEN MENÚ DE "PROGRAMACIÓN" PAG. 34

ESQUEMA ELÉCTRICO PAG. 44

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

INTRODUCCIÓN

La presente documentación constituye parte integrante de los aparatos y debe, por lo tanto, estar siempre junta con los aparatos mismos en todo desplazamiento o cambio de propiedad a los efectos de permitir ulteriores consultaciones por parte de los diferentes operadores.

Antes de proceder a la instalación y al empleo de los aparatos, es necesario leer atentamente y comprender éste manual en relación a las normas de seguridad de la instalación, a las normas de empleo y a las operaciones de mantenimiento.

El manual está subdividido en tres capítulos.

El **primer capítulo** describe las operaciones de carga y de limpieza ordinaria para realizar en zonas del aparato accesibles sólo con la utilización de la llave de apertura de la puerta y sin el uso de otros utensilios.
El **segundo capítulo** contiene las instrucciones relativas a una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera las prestaciones del aparato.
El **tercer capítulo** describe los trabajos de mantenimiento que exigen utilizar herramientas para acceder a zonas potencialmente peligrosas.

Las operaciones descritas en el segundo y tercer capítulo deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y DE SUS CARACTERÍSTICAS

Cada aparato se identifica identificato por un propio número de matrícula, puesto en la tarjeta de características colocada en la parte interior, sobre el lado derecho.
Dicha tarjeta (ver figura) es la única reconocida por el constructor como reconocimiento del aparato y lleva todos los datos que permiten, al constructor, de proporcionar con rapidez y seguridad, todas las informaciones técnicas como así también proveer a la gestión de los repuestos.

EN CASO DE AVERIA

En la mayor parte de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se resuelven mediante limitadas intervenciones: sugerimos, por lo tanto, de leer atentamente el presente manual, antes de llamar al constructor.
En el caso, en vez, de anomalías o desperfectos no resolvibles, rogamos dirigerse a:

N&W GLOBAL VENDING SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo - BG
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRANSPORTE Y DEPOSITO

A los efectos de no causar daños a los aparatos, las maniobras de carga y descarga deberán efectuarse con especial cuidado.
Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las palas debajo del mismo.

Se debe evitar, en vez:

- Volcar el distribuidor
- Arrastrar el distribuidor con sogas u otro;
- Levantar el distribuidor agarrandolo por los costados;
- Levantar el distribuidor con lingadas o sogas;
- Sacudir o das golpes al distribuidor o a su embalaje.

Para el depósito es necesario un ambiente seco y con temperaturas variables entre los 0° C y 40° C.
Con el embalaje original es posible sobreponer no más de 2 aparatos uno sobre el otro cuidando de mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

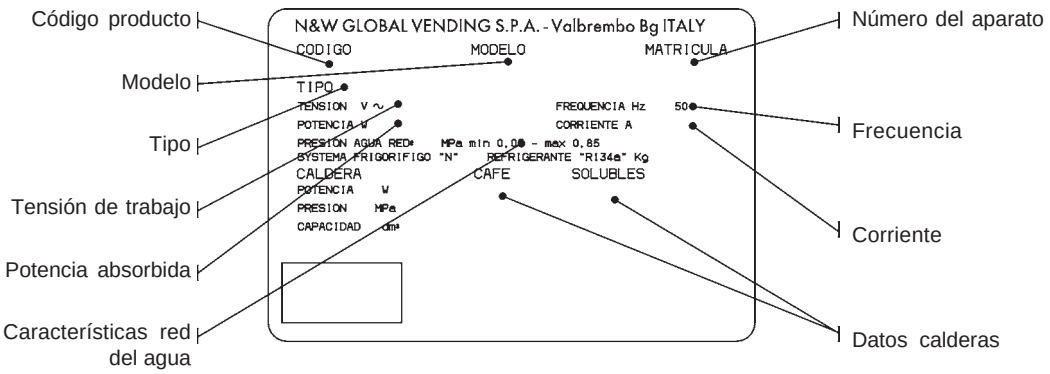


Fig. 1

POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).
Para su ligereza, se debe fijar el aparato a una pared con la especial pieza de sujeción y de modo que haya una distancia de 4 cm mínimo entre su parte trasera y la pared, para permitir la regular ventilación. Nunca cubrir el aparato con paños o similares.
El aparato se debe colocar sobre un plano a nivel.

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero y los costados.
Desde luogo, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero y los costados.

Colocación sobre el mueble

El aparato puede ser emplazado sobre una mesa u otro medio adecuado (altura sugerida 830 mm).
Donde fuera posible, se aconseja utilizar el correspondiente mueble donde se pueden alojar, la bandeja de descargas, el conjunto de autoalimentación hídrica, el sistema de pago y, en caso de agua muy dura, el descalcificador.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado y practico en el manipuleo del aparato, de acuerdo a las normas vigentes.

El aparato viene entregado desprovisto de sistema de pago. Por lo tanto la responsabilidad de averías al aparato mismo o a cosas y/o a personas a consecuencia de una instalación equivocada del sistema de pago, serán sólo y exclusivamente a cargo del responsable que ha efectuado la instalación.

La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.

Los materiales de embalaje serán eliminados respetando el ambiente.

ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACIÓN

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

- para la limpieza del aparato utilizar productos biodegradables;
- eliminar de manera apropiada todos los envases de los productos utilizados para la carga y la limpieza del aparato;
- el apagado del aparato durante los momentos de inactividad permitirá un notable ahorro energético.

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN

El símbolo indica que no se puede eliminar el aparato como residuo común, sino que hay que eliminarlo respetando lo establecido en la directiva europea 2002/96/CE (Residuos de Equipo Eléctrico y Electrónico, conocida por su sigla WEEE que proviene del inglés Waste Electrical and Electronics Equipments) y las legislaciones nacionales derivadas de la misma, para impedir posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana. Para la correcta eliminación del aparato, contactar al punto de ventas donde se ha adquirido el aparato o a nuestro servicio posventa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSIONES

Altura	715	mm
Anchura	331	mm
Profundidad	528	mm
Espacio ocupado puerta abierta	734	mm
Altura mueble	830	mm
Peso	32	kg

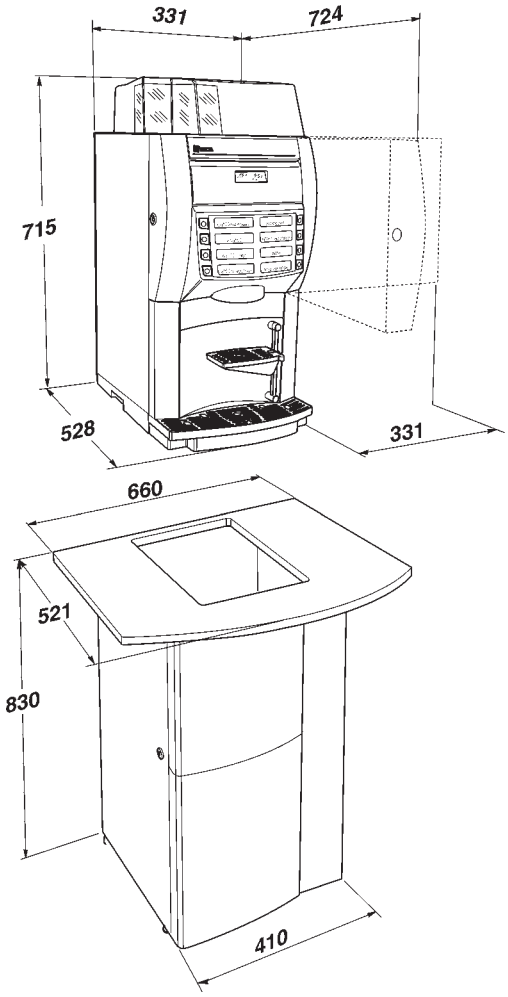


Fig. 2

Tensión de alimentación	230	V~
Frecuencia de alimentación	50	Hz
Potencia instalada	1950	W

SISTEMA DE PAGO

Utilizando conjuntos especiales, el aparato permite el montaje de sistemas de pago con el protocolo Executive, MDB o BDV.
Los sistemas de pago deben ser alojados en el correspondiente módulo lateral (opcional).

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección se puede establecer un precio de venta diferente programable;
el calibrado estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones.

ALIMENTACION HIDRICA

De la red, con una presión del agua incluida entre 0.05 y 0.85 Mpa (05-8.5 bar).
El aparato puede ser equipado con tanques de distinta capacidad, de donde alimentar el agua. Tales tanques se pueden colocar en un módulo externo o en el mueble de soporte.

REGULACIONES POSIBLES

Tamaño de molido del café expreso.
Dosis de café expreso en gramos.
Dosis volumétricas de agua.
Dosis de productos solubles en gramos.
Temperatura del agua ajustable vía software.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- Presencia de agua
- Presencia de café
- Temperatura de funcionamiento alcanzada
- Presencia bandeja fondos agotados
- Presencia de bandeja para recolección de líquidos

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Interruptor general
- Interruptor de puerta
- Interruptor cierre parte superior
- Interruptor motorreductor grupo café accionado por la bandeja de recolección de los residuos líquidos
- Termostato de seguridad de calderas de rearme manual
- Atascamiento del flotador air-break (sólo con alimentación de la red)
- Electroválvula anti-inundación (sólo con alimentación de la red)
- Protección temporizada de:
  - bomba
  - motorreductor grupo café
  - molinillo
- Protección térmica de:
  - motodosificadores
  - motorreductor grupo café
  - electroimanes
  - bomba
  - motoagitadores
  - motor molinillo
- Protección con fusibles de:
  - circuito eléctrico principal
  - transformador alimentación tarjeta

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Dimensión contenedor (gramos)	Espresso
Café en granos	1400
Leche	740

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

El consumo de energía eléctrica del aparato depende de muchos factores, cuales la temperatura y la ventilación del ambiente donde está emplazado el mismo aparato, la temperatura del agua de entrada, la temperatura en la caldera, etc.
Efectuando la medición con una temperatura ambiente de 22° C se detectaron los siguientes consumos de energía:

Alcance del la temperatura	53,5	Wh
Por 24h de stand-by	1227,8	Wh

El consumo de energía calculado sobre los datos promedio especificados arriba deberá considerarse puramente indicativo.

ACCESORIOS

El aparato permite el montaje de muchos acesorios para optimizarne las prestaciones:
Los juegos de instalación contienen las instrucciones de montaje y control relativas que tienen que ser esmeradamente observadas para asegurar la seguridad del aparato.

¡Importante!

La utilización de conjuntos no homologados por el fabricante no garantiza el respeto de los estándares de seguridad, en particular para las partes bajo tensión.
El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de utilización de componentes no homologados.

El montaje y las sucesivas operaciones de control deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

Capítulo 1
CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTORES DE RED

Interruptor general

En la parte externa del aparato hay un interruptor general que permite cortar la tensión al aparato sin tener que abrir la puerta.

De todas maneras, la bornera de apoyo del cable de línea, los fusibles y el filtro supresor de interferencias siguen estando bajo tensión.

De puerta

Abriendo la puerta, un interruptor a tal efecto corta la tensión a la instalación eléctrica del aparato para permitir las operaciones, descritas a continuación, de carga y limpieza ordinaria con total seguridad.

Tapa superior

También abriendo la tapa superior del aparato, un interruptor corta la tensión para permitir las operaciones de carga en condiciones de seguridad.

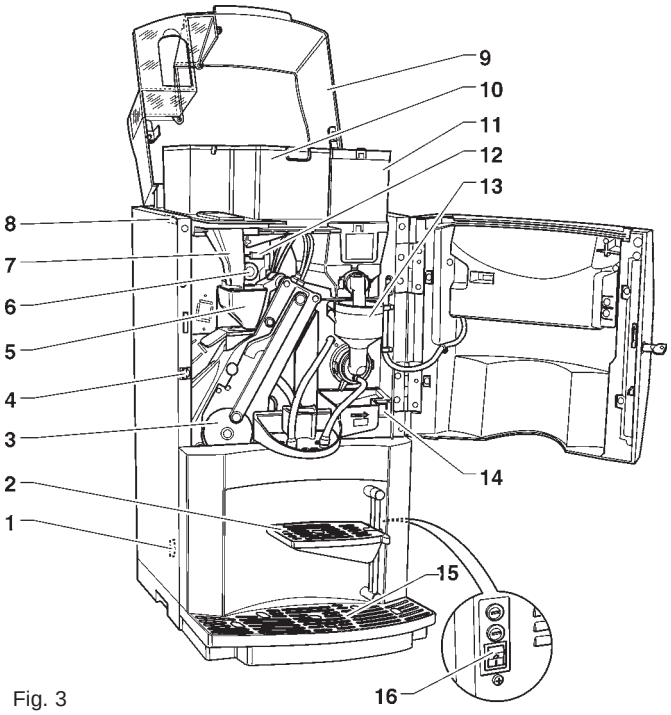


Fig. 3

1 - Interruptor presencia de bandeja
2 - Soporte ajustable para taza
3 - Grupo café
4 - Interruptor de puerta
5 - Embudo para el café
6 - Perilla para regulación del molido
7 - Deslizadero del café descafeinado
8 - Interruptor abertura tapa superior
9 - Tapa superior del aparato
10- Contenedor de café en granos
11- Contenedor de solubles
12- Compuerta del contenedor de café
13- Mezclador de solubles
14- Pulsador de liberación de bandejas de boquillas
15- Bandeja para fondos líquidos
16- Interruptor general externo

Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión deben ser ejecutadas SOLAMENTE por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.

HIGIENE Y LIMPIEZA

En base a las normas vigentes en el sector de sanidad y seguridad, el operador de un distribuidor automático es responsable de la higiene de los materiales en contacto con alimentos; por lo tanto, debe mantener el aparato de manera de prevenir la formación de bacterias.

A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C.
Se aconseja utilizar productos desinfectantes (productos clorodetergentes o similares) tambien para la limpieza de las superficies que no estan directamente en contacto con los alimentos.
Algunas partes de la máquina se pueden dañar si se utilizan productos detergentes inadecuados.
El constructor declina toda responsabilidad por daños causados por el uso de agentes químicos agresivos o tóxicos.

Apagar la máquina antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas.

Por ningún motivo usar chorros de agua para efectuar la limpieza.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

EMPLEO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS

(Ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, jarras)

Los distribuidores de bebidas en contenedores abiertos deben ser utilizados sólo para la venta y la distribución de bebidas alimenticias obtenidas para:

- infusión de café

- reconstitución de preparados solubles o liofilizados.

Dichos productos deben ser declarados por el productor como "aptos para la distribución automática" en contenedores abiertos.

Los productos deben ser consumidos inmediatamente. De ninguna manera deben ser conservados y/o confeccionados para un sucesivo consumo.

Todo otro empleo debe considerarse impropio y, por lo tanto, potencialmente peligroso.

MANDOS E INFORMACIONES

El aparato debe funcionar a una temperatura ambiente comprendida en el intervalo de 2 a 32° C.
Las plaquitas que llevan el menú y las instrucciones para el usuario se suministran junto con la máquina y se deben aplicar durante su instalación (ver tabla "dosis de las selecciones").

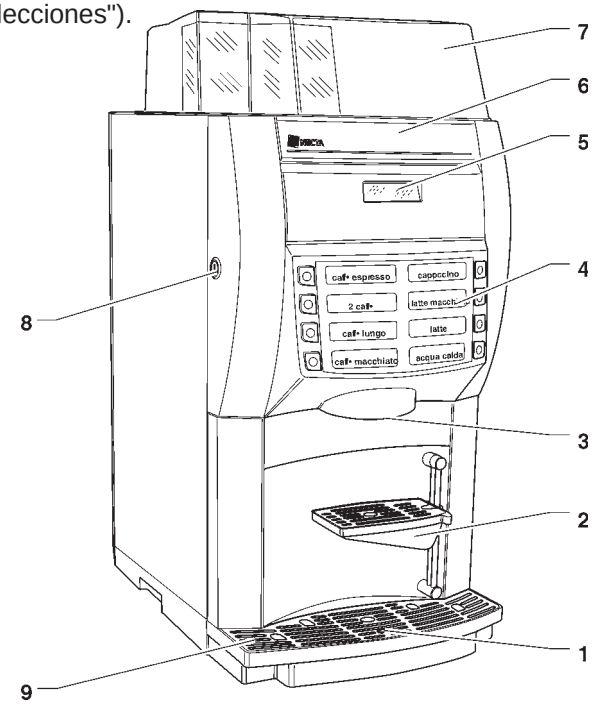


Fig. 4
1 - El señalador rojo flotante
2 - Soporte ajustable para taza
3 - Boquillas de suministro
4 - Menú de selecciones
5 - Visualizador alfanumérico
6 - Tarjeta logos
7 - Tapa superior del aparato
8 - Cerradura
9 - Bandeja residuos líquidos

En el lado exterior de la puerta (ver fig. 4) están colocados los mandos y las informaciones para el usuario.
Dentro del aparato, en el lado derecho de la tarjeta teclado están colocados el pulsador de Programación que permite acceder a las funciones del aparato y el pulsador de lavado mezcladores.

Para poder entrar en los menús de programación hay que apretar el pulsador de programación situado sobre la tarjeta de pulsadores.
A tal punto el aparato se pone en la modalidad Menú del Cargador.
Para moverse dentro de los menús, utilizar las teclas de selección.

NIVEL DE RUIDO

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

CARGA DEL CAFE

Abrir la parte superior del aparato, alzar la tapa del contenedor de café y llenar el contenedor, asegurándose de que el cierre inferior esté completamente abierto (ver fig. 5).
Se aconseja el uso de café de alta calidad para evitar anomalías al aparato a consecuencia de la presencia de impurezas.

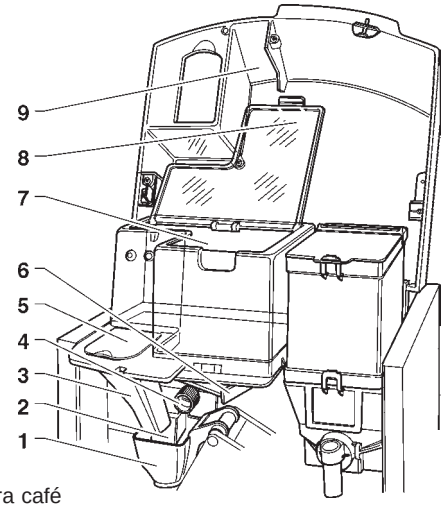


Fig. 5

1 - Embudo para café
2 - Conducto para café
3 - Deslizadero para introducción de descafeinado
4 - Perilla para regulación del molido
5 - Portillo para introducción de descafeinado
6 - Compuerta de contenedor de café
7 - Contenedor de café
8 - Tapa contenedor de café
9 - Tapa superior del aparato

CARGA DE PRODUCTOS SOLUBLES

Abrir la parte superior del aparato y alzar la tapa del contenedor en cuestión; introducir en cada contenedor los productos a distribuir tratando de no comprimirlos, para impedir el atascamiento. Cerciorarse de que los productos no contengan grumos. Cerrar con cuidado la tapa verificando que quede enganchada.

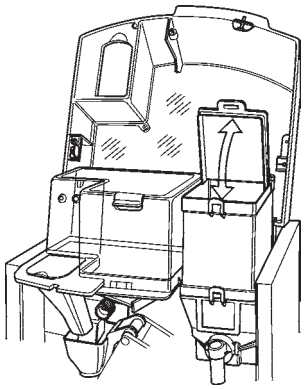


Fig. 6

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

FUNCIONES DE SERVICIO

Algunas operaciones, si fueron habilitadas en el menú programación, se pueden efectuar directamente con la puerta cerrada ingresando una password (presión en secuencia de 5 teclas) después de haber presionado por más de dos segundos la tecla 7.

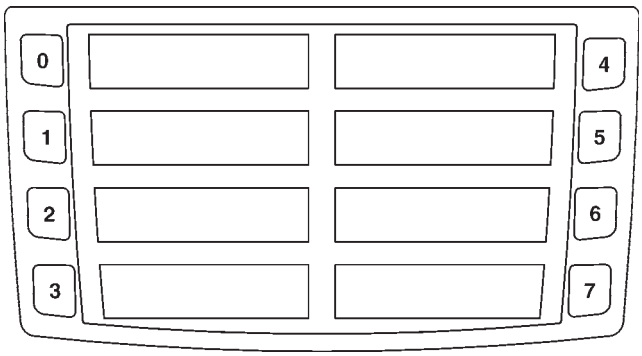


Fig. 7

Las operaciones a disposición son:

- suministro consecutivo de varias selecciones en una garrafa (jug facilities);
- suministro gratuito de una selección;
- bloqueo-desbloqueo del funcionamiento del teclado. Con el bloqueo activo, en el visor aparece el mensaje «SERVICIO SUSP.»
- lavado de mezclador y/o unidad de infusión. La operación se debe realizar todos los días y cada vez que se recarga del aparato para evitar que caídas imprevistas de producto durante la carga puedan atascar el mismo mezclador.

LLENADO DEL TANQUE DE ALIMENTACIÓN HÍDRICA

En el caso de aparatos que utilizan un tanque de agua colocado en el mueble, o fuera del mismo aparato, es necesario efectuar, al menos una vez por semana, la limpieza de dicho tanque.

LIMPIEZA DE BANDEJAS DE RESIDUOS

Las bandejas de residuos se pueden extraer con suma facilidad inclusive con la puerta cerrada (ver la Fig. 8) para permitir su rápido vaciado y limpieza.
La autonomía del contenedor de café es superior a la capacidad de la bandeja de residuos (si no se utiliza el mueble de soporte).
El software de control del aparato sobre el display señala que el número máximo de suministros de café ha sido alcanzado con el mensaje "Vaciar bandeja".
Después de algunas selecciones el aparato se bloqueará.
La bandeja de residuos se deberá vaciar **sin apagar la máquina** (la puerta cerrada), para que el software pueda reconocer la operación.
Ante la falta de la bandeja de residuos de café, el aparato sigue estando disponible para el suministro de bebidas solubles visualizando sobre el display el mensaje "Introducir bandeja" y los contadores se ponen a cero.

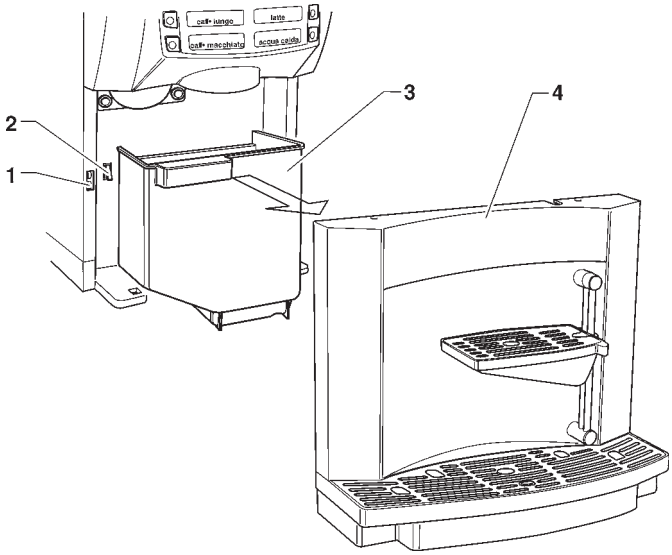


Fig. 8

1 - Interruptor de presencia de bandeja fondos líquidos
2 - Interruptor de presencia de bandeja fondos agotados
3 - Bandeja fondos agotados
4 - Bandeja para fondos líquidos

DESMONTAJE Y LIMPIEZA DEL MEZCLADOR

A la instalación y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función de la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es indispensable ejecutar una desinfección y limpieza esmeradas de los mezcladores y de los conductos de sumistro de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos suministrados. Las piezas que se indican aquí abajo deben ser liampiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- toberas de suministro;
- bandeja de soporte de boquillas;
- Remover (ver Fig. 9) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;

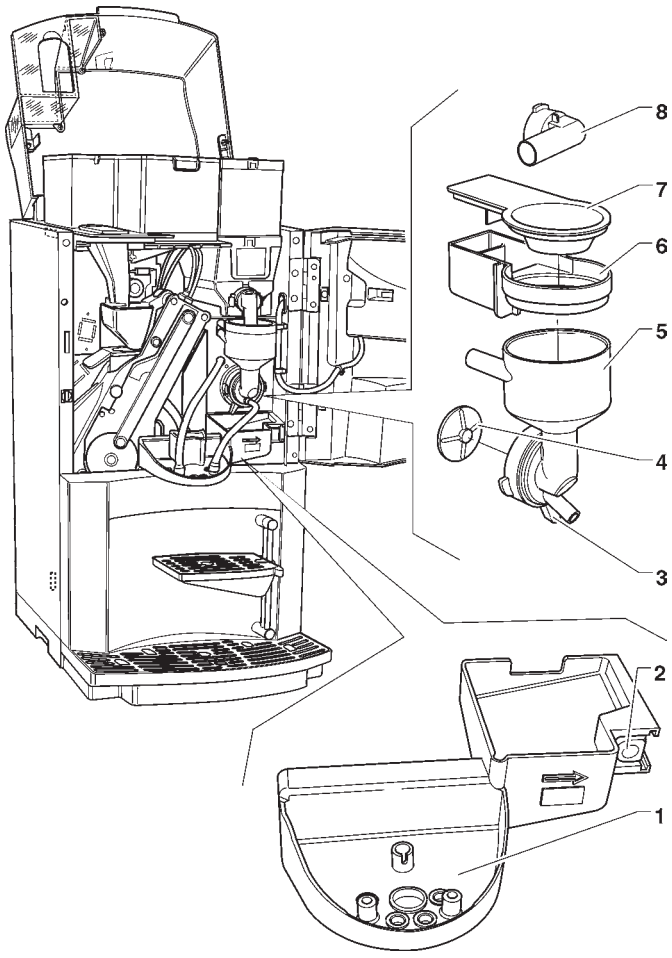


Fig. 9

1 - Bandeja soporte boquillas de suministro
2 - Pulsador para desenganchar el soporte de boquillas
3 - Embudo para polvos
4 - Ventilador de batidor
5 - Embudo para el agua
6 - Cajón para depósito de polvos
7 - Embudo para producto
8 - Pipeta aducción producto

- para desmontar el embudo del agua es imperioso girar la virola verde en sentido contrario a las agujas del reloj;
  al momento de volver a colocarla, asegurarse de cerrarla correctamente;
- para desmontar las hélices, bloquear con un dedo (ver la Fig. 10) el disco colocado en el árbol del batidor motorizado y luego girar la hélice desenroscándola.

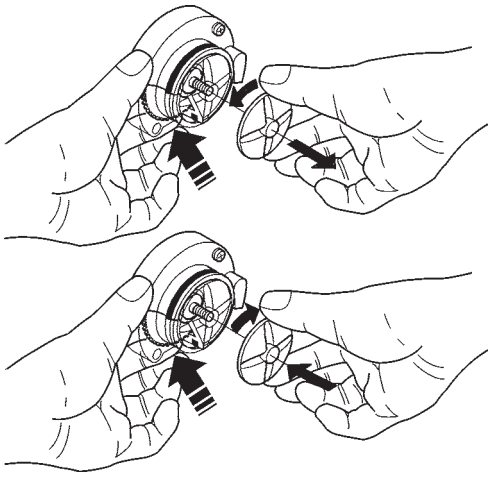


Fig. 10

LIMPIEZA DEL GRUPO CAFE

Después de cada carga, o por lo menos una vez por semana, limpiar las partes exteriores del grupo café removiendo residuos de polvo especialmente en la zona del embudo del café (ver la fig. 9), utilizando un pincel o una pequeña aspiradora.
Para la limpieza de las ménsulas no se deben utilizar paños embebidos con agua, a menos que hayan sido previamente estrujados.

INTERRUPCION DEL SERVICIO

Si, por cualquier razón, la máquina debe estar apagada por un período de tiempo superior a las fechas de vencimiento de los productos, hay que:

- vaciar completamente los contenedores y lavarlos esmeradamente con productos higienizadora que se utilizan para los mezcladores.
- vaciar completamente el dispositivo dosificador suministrando café hasta que la máquina indique “vacío”.
- vaciar completamente el circuitos hidráulico.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Capítulo 2
INSTALACIÓN

La instalación y las posteriores operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas con el aparato b**ajo tensión y entonces por p**ersonal especializado, adiestrado al uso del aparato e informado de los riesgos específicos que tal condición comporta.
El aparato no es apropiado para instalaciones al aire libre, debe ser instalado en locales secos, con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza.

A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.

INTERRUPTORES DE RED

Interruptor general

En la parte externa del aparato hay un interruptor general que permite cortar la tensión al aparato sin tener que abrir la puerta.

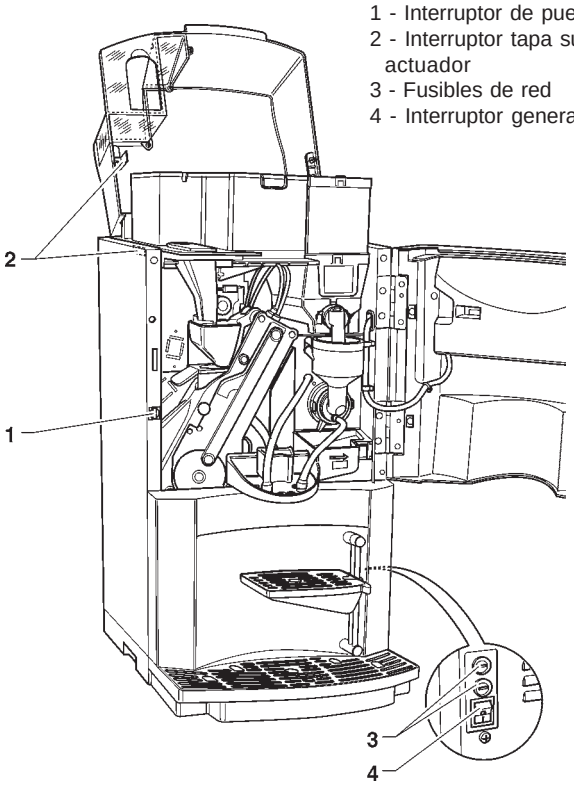
De todas maneras, la bornera de apoyo del cable de línea, los fusibles y el filtro supresor de interferencias siguen estando bajo tensión.

De puerta

Cada vez que se abre la puerta, un microinterruptor corta la tensión de la instalación eléctrica del aparato.
Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 11).

Fig. 11

1 - Interruptor de puerta
2 - Interruptor tapa superior y actuador
3 - Fusibles de red
4 - Interruptor general externo



Tapa superior

También abriendo la tapa superior del aparato, un interruptor corta la tensión para permitir las operaciones de carga en condiciones de seguridad.

La llave de encendido no debe ser dejada dentro del aparato, por el contrario debe ser conservada por el personal especializado y capacitado para usar el aparato.

Con la puerta abierta, no se tiene acceso a partes bajo tensión. Dentro del aparato quedan bajo tensión sólo partes protegidas por coberturas y distinguidas por una tarjeta "cortar la tensión antes de remover la cobertura".

Antes de remover estas coberturas es necesario desconectar el interruptor externo.

El cierre de la puerta y posterior encendido del distribuidor es posible sólo después de haber quitado la chaveta del interruptor de puerta y después de haber cerrado la parte superior del aparato.

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

Después de extraer la máquina de su embalaje, verificar que esté integra. Si no se está seguros, no utilizarla.

Los materiales utilizados para el embalaje (saquetes de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños pues son potenciales fuentes de peligro.

Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

¡¡Importante!!

El aparato se debe colocar sobre un plano a nivel.

CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

Algunos modelos pueden ser conectados a la red de agua potable, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes en el país donde se instala el aparato.
La presión de la red debe estar incluida entre 0.05 y 0.85 Mpa (0,5-8,5 bar).
Hacer salir agua de la red hídrica hasta que no se presente límpida y sin residuos de impuridad.
Conectar, mediante un tubo que sea adecuado (disponible tambien como kit) para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior de 6 mm mínimo) la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver fig. 12).

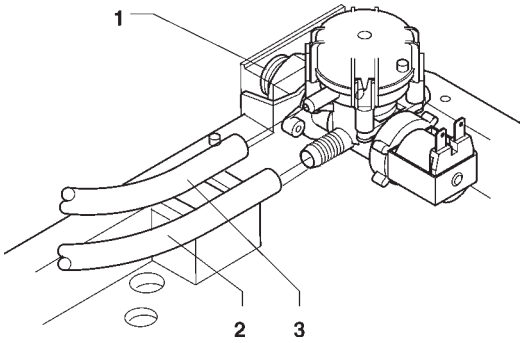


Fig. 12

1 - Unión de entrada 3/4 gas
2 - Tubo de alimnetación
3 - Tubo rebosadero

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Es oportuno instalar un grifo en la red hídrica, fuera del distribuidor, en posición accesible.

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACIÓN

La electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 12) está provista de un dispositivo anti-inundación que bloquea mecánicamente la entrada del agua en caso de anomalía de la electroválvula misma o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.
Para restablecer el funcionamiento normal proceder de la manera siguiente:

- vacíar el agua contenida en el tubo rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hidráulica colocado al exterior del aparato;
- aflojar la tuerca de sujeción del tubo de alimentación de la electroválvula para descagar la presión de red restante y luego sujetarla nuevamente (ver fig. 12);
- abrir nuevamente el grifo y poner en marcha el aparato.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~, y protegida mediante fusibles retardados de 15 A.
Antes de conectar la máquina, asegurarse de que los datos que se indican en la placa correspondan a los de red y, en particular, que:

- el valor de la tensión de alimentación deberá estar comprendido entre los límites recomendados para los puntos de conexión;
- el interruptor general esté colocado en posición accesible, sea idóneo para soportar la carga máxima requerida y asegure una desconexión omnipolar de la red, con una distancia de abertura de los contactos de por lo menos 3 mm.

El interruptor, la toma de corriente y la correspondiente ficha deben ser colocados en una posición accesible, de modo que en caso de un servicio se pueda desconectar el cable.

El cable de alimentación es del tipo con ficha fija. La eventual substitución del cable de conexión debe (ver fig. 13) ser ejecutada sólo por técnicos competentes utilizando sólo cables del tipo HO5 RN-F o HO5 V V-F o bien H07 RN-F con una sección de 3x1,5 mm2.

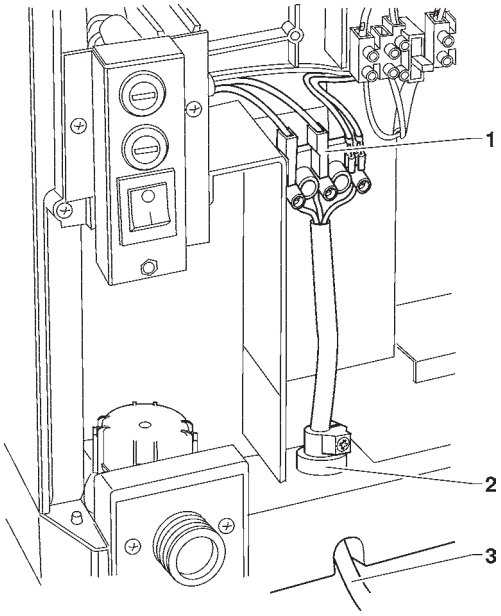


Fig. 13

1 - Regleta de bornes
2 - Sujetador de cable
3 - Cable de red

La seguridad eléctrica de la máquina se puede asegurar sólo si ésta última está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra fiable, como previsto en las normas de seguridad en vigor.

Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, hacer controlar la instalación por un técnico cualificado.

No se pueden utilizar adaptadores, tomas múltiplas y/o cables de prolongación.

Antes de aplicar tensión a la máquina, asegurarse de que la red hídrica esté correctamente conectada y el grifo abierto.

EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS PRECAUCIONES QUE SE INDICAN ARRIBA.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

El aparato se suministra sin sistema de pago, por lo tanto, la responsabilidad de daños eventuales al aparato mismo o a cosas/personas, debidos a una instalación errada del sistema de pago, será únicamente de quien ha ejecutado la instalación.

La utilización de otros sistemas de pago cuales validadores, "change giver" y "cashless" es posible utilizando los correspondientes conjuntos.
Los sistemas "cashless" pueden ser alojados dentro del aparato; otros sistemas de pago, cuales "change giver" deben estar alojados físicamente en el respectivo módulo lateral (opcional).

DECALCIFICADOR

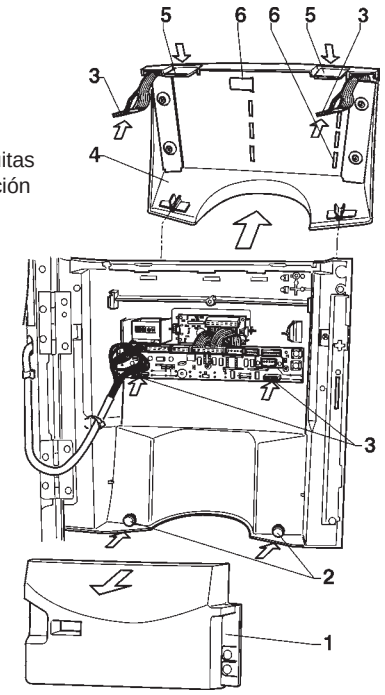
El aparato se suministra sin decalcificador.
En el caso de conexión a una red de agua muy dura se puede montar un decalcificador.
Los decalcificadores, disponibles como accesorios, se deben substituir o regenerar periódicamente según las instrucciones del fabricante.
Utilizar descalcificadores de buena calidad para obtener un uso efectivo del aparato.
En el caso de alimentación a partir del tanque es posible utilizar los respectivos cartuchos filtrantes.
Reemplazar los cartuchos con una cierta periodicidad, dependiendo de la calidad del agua y de la indicaciones del productor.

INTRODUCCIÓN DE LAS PLAQUITAS

Las plaquitas con el menú y las instrucciones están suministrado con el aparado y se deben introducir durante la instalación en función del layout y del el idioma (ver tabla "dosis de las selecciones").
Para acceder a las ranuras de introducción de tarjetas, destornillar completamente los dos tornillos situados en la parte posterior de la puerta y quitar la tapa. Desconectar los cables de la botonera de la tarjeta de pulsadores y quitar el soporte de tarjetas, retirando las aletas por las fisuras situadas en la puerta (ver la fig. 14). Introducir las plaquitas en las correspondientes ranuras y volver a montar todas las piezas siguiendo el mismo procedimiento pero en orden inverso.

Fig. 14

1 - Cobertura de tarjeta
2 - Tornillos de fijación
3 - Cables de botonera
4 - Soporte plaquitas
5 - Aletas de soporte plaquitas
6 - Ranuras para introducción de tarjetas



ENCENDIDO

Antes de prender el aparato cerciorarse de que las bandejas de fondos y las tapas de los contenedores estén en su posición.
Cada vez que se le da tensión al aparato, el visor aparece el mensaje:

ENCENDIDO ¿Confirma?

Para poder seguir, apretar cualquier tecla de selección.
Es posible programar el aparato para habilitar la función de visualización de los controles a efectuar antes de poner en servicio el aparato, es decir:

Cañería (boquillas, etc.)

Mezclador

Transportador de polvos

Compuerta para café

Encendido

Para todos los controles en el visor aparece la pregunta "¿Confirma?".
Para poder seguir, apretar cualquier tecla de selección.
Desde el menú de programación se puede habilitar (deshabilitada por defecto) la función de presentación del listado de controles preliminares.
Una vez terminado el ciclo de encendido, en el visor aparecerá el respectivo número de versión software, número que se deberá tener en cuenta para consultar el manual de programación.

Korinto ES REV 1.0

Es posible programar el aparato para visualizar, por algunos segundos, el número de suministros efectuados.

Luego se efectúa un control en la caldera que debe ser confirmado mediante cualquier tecla de selección:

CONTROL CALDERA ¿Confirma?

Después de algunos segundos en el visor aparecerá el mensaje:

En Servicio SELECCIONAR LA BEBIDA

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

INICIALIZACIÓN

Cuando el display está en la función "Inicialización" es posible inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.
Esta función se tiene que usar la primera vez que se enciende el aparato y en el caso de un error de datos en la memoria o di riprogammazione della scheda,
Todos los datos estadísticos se ponen a cero.
Presionando la tecla de confirmación "↵" sobre el display aparece la solicitud de confirmación "¿Confirma?". Presionando nuevamente la tecla "↵" se visualiza el primero de los parámetros variables para definir la configuración del aparato.
Con "↓" y "↑" se hacen deslizar las opciones posibles (que titilan), con la tecla "↵" se confirma la elección y se pasa al parámetro siguiente. Presionando la tecla "↵" después del último parámetro el display visualiza por algunos segundos el mensaje "En Ejecución" y el aparato se inicializa.
Los parámetros administrados son:

"País"	Tipo de dosis a utilizar para las selecciones
"Layout"	Disposición contenedores y menú selecciones entre aquellos previstos
"Tanque"	Alimentación hídrica de la red o del tanque

N.B.: Cuando se enciende por primera vez el aparato nuevo o después de la inicialización, aparte del listado de controles a efectuar, se propone elegir el idioma con que visualizar los mensajes del visor.
Con "↓" y "↑" se deslizan los idiomas disponibles y con la tecla "↵" se confirma la elección.
A menos que se inicialice el aparato, no se tendrá una nueva solicitud de elección del idioma.
De todos modos, el idioma se puede cambiar utilizando la correspondiente función del menú "Técnico".

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

Si el aparato está conectado a la red hídrica, en el momento de encendido del aparato se controlan las condiciones del air-break (vacío o lleno), de la bomba (accionamiento eléctrico y caudal de agua) y de la caldera (bajo presión o no).
Si las condiciones así lo requieren, el aparato automáticamente efectúa un ciclo de instalación, es decir:

- el display visualiza "Instalación" durante todo el ciclo;
- abertura de la electroválvula de red o puesta en marcha de la bomba hasta el llenado del air-break;
- abertura de la electroválvula leche para purgar la caldera y el circuito hidráulico e introducir 400 cc de agua.

NOTA: en caso de falta de agua en red durante el ciclo de instalación, el aparato se bloquea hasta que llegue el agua o hasta su apagamiento.

¡IMPORTANTE!

Si en el circuito hidráulico se producen burbujas de aire de cierta magnitud, por ejemplo para operaciones de mantenimiento, es posible que al momento del encendido del aparato se efectúe automáticamente un ciclo de instalación.

Versiones con tanque interno

En los modelos con tanque interno, en el primer encendido es NECESARIO ejecutar manualmente el procedimiento de instalación (ver el correspondiente capítulo).

UNIDAD DE CAFÉ CON CÁMARA VARIABLE

CICLO DE SUMINISTRO DE CAFÉ

Confirmando, a través de la presión de una tecla de selección, el ciclo de encendido del aparato, la unidad de café efectúa una rotación completa, antes de efectuar el ciclo normal, para garantizar el posicionamiento del dispositivo en su posición inicial.
En el caso de solicitud de una selección a base de café, el molinillo funcionará por el tiempo necesario para llenar la cámara de infusión con la dosis de café fijada vía software.
Una vez alcanzada la dosis de molido, el motorreductor acoplado sobre la manivela (11) de la unidad, gira de 180° provocando la oscilación de la cámara de infusión (8) (ver la fig. 15).
La bomba se acciona y, por efecto de la presión del agua el pistón superior (5) baja lo suficiente como para cerrar la cámara de infusión y comprimir apenas el café molido.
La válvula de alimentación se abre permitiéndole a la bomba mandar el agua de la caldera sobre el café para el ciclo de infusión.
Al final del suministro, se abre la válvula de expurgación y se comprime apenas la pastilla de café permitiendo la expulsión del agua residual a través de la 3^ vía de la electroválvula de suministro. La electroválvula de expurgación se abre despresurizando el pistón superior.
Después de la rotación completa del motorreductor, se produce la elevación de los pistones y de la pastilla mediante la palanca oscilante (5).
Durante el movimiento de retorno de la cámara de infusión en su posición vertical, el arrastrador, colocado en el embudo del café, impide el desplazamiento de la pastilla de café utilizada haciéndola caer.
El pistón inferior regresa al punto muerto superior.

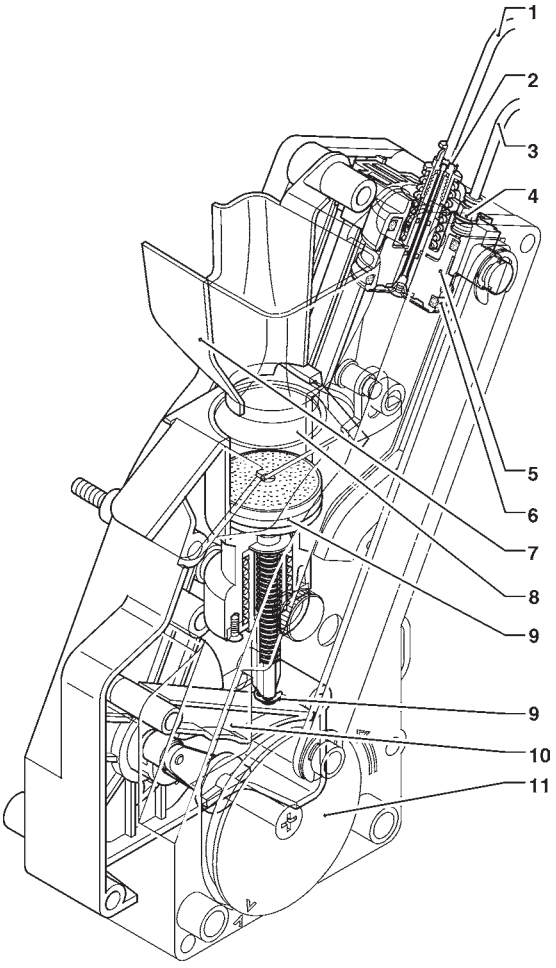


Fig. 15

1 - Tubo de conexión de caldera
2 - Empalme rápido central
3 - Tubo de presurización del pistón superior
4 - Empalme rápido lateral
5 - Pistón superior
6 - Guarnición del pistón superior
7 - Embudo del café
8 - Cámara de infusión
9 - Filtro inferior
10 - Palanca oscilante
11 - Manivela

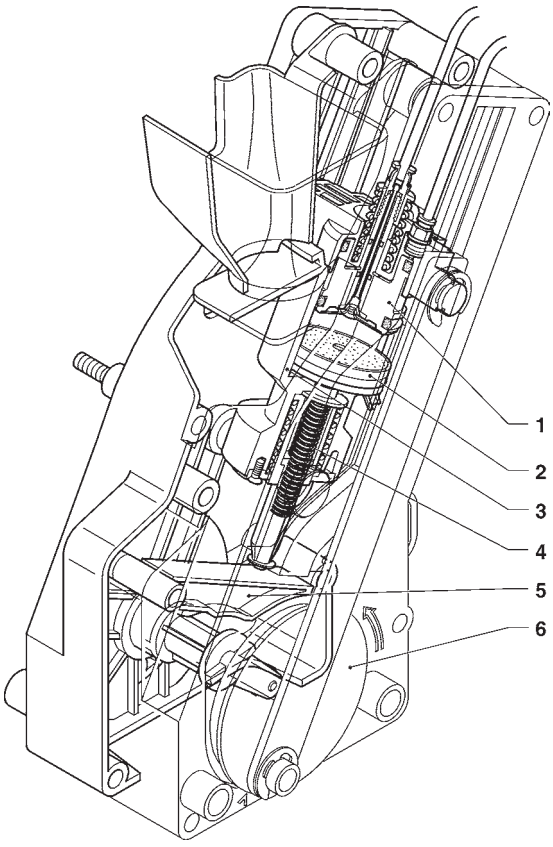


Fig. 16

1 - Pistón superior
2 - Filtro inferior
3 - Cámara de infusión
4 - Muelle de retorno filtro
5 - Palanca oscilante
6 - Manivela

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

CICLO DE SUMINISTRO DE DESCAFEINADO

El aparato se entrega con el portillo para la introducción manual de café molido bloqueado.
En base a las exigencias del lugar, se puede decidir desbloquear el portillo para poder introducir manualmente café descafeinado o símiles.
Es necesario cerciorarse de que no se introduzcan otros tipos de productos.
En el portillo para la introducción de café descafeinado hay un imán que, mediante un sensor colocado en la puerta, le señala al aparato la apertura del portillo.

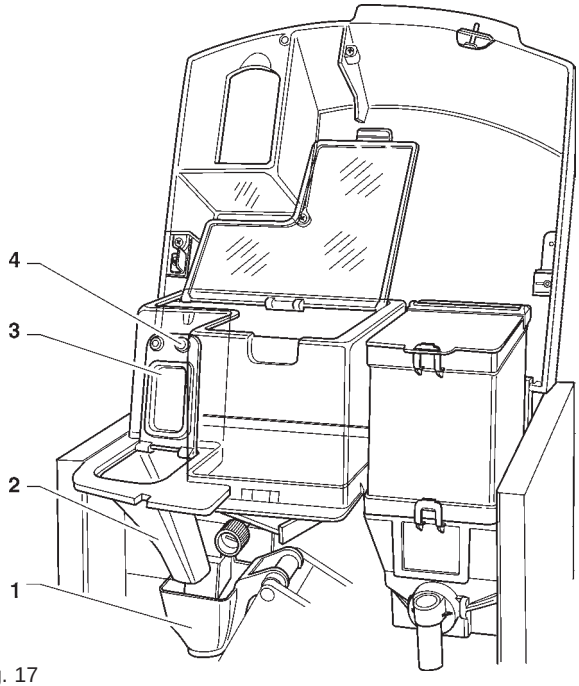


Fig. 17

1 - Embudo para café
2 - Embudo para descafeinado
3 - Portillo para descafeinado
4 - Imán de señalización de apertura del portillo

En el visor parpadeará el mensaje:

Descafeinado

Las selecciones a base de café descafeinado se suministran sin la intervención del molinillo.
El ciclo de infusión es el mismo que el del café expreso.
Apretando el correspondiente botón "annulla descafeinado" antes del suministro, la preselección “descafeinado” se anula, el aparato efectúa una rotación de la unidad de infusión, y vuelve al funcionamiento normal.

CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS

Para obtener los mejores resultados relativamente al producto utilizado, se aconseja controlar:

la pastilla de café utilizada, que debe ser ligeramente comprimida y húmeda

la granulometría del café molido

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua.

En caso de que sea necesario ejecutar variaciones de calibrado, seguir las instrucciones que se indican en los párrafos siguientes.
El peso en gramos de los productos solubles, la dosis de agua y la temperatura se controlan directamente mediante el microprocesador.
Para ejecutar modificaciones, es necesario seguir los procedimientos de programación.

CALIBRADOS ESTANDAR

El distribuidor se suministra preajustado con los calibrados que se indican aquí abajo:

- temperatura del café (a la boquilla): 70-80° aprox.;
- temperatura de los solubles (a la boquilla): 70-80° aprox.;

El calibrado estándar del distribuidor asigna todas las selecciones al mismo precio exprimido en N° de monedas de base.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura del la caldera se controla por trámite software y puede ser regulada directamente del menú.

REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig. 18) y más concretamente:

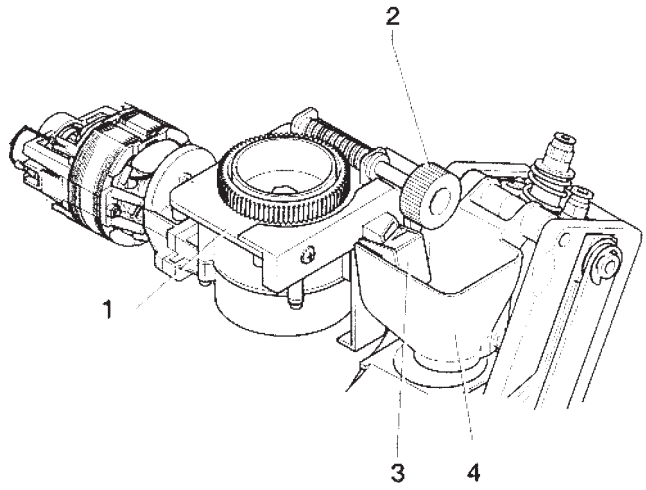


Fig. 18

1 - Macinino
2 - Perilla para regulación del molido
3 - Conducto para café
4 - Embudo para café

- girarlo en sentido antihorario para obtener un grado de molido más grueso;
- girarlo en sentido horario para obtener una granulación más fina.

Es conveniente efectuar la variación del grado de molido con el motor del molinillo de café funcionando.

NOTA: Después de haber variado el grado de molido, es preciso efectuar por lo menos 3 selecciones para controlar con seguridad la nueva granulometría del café molido:

más fino es el grado de molido, más largo será el tiempo de salida de la bebida café y viceversa.
Después del ajuste será necesario controlar la cantidad de café molido, ya que podría llegar a sufrir pequeñas variaciones.

REGULACIÓN DE LA CANTIDAD DE GRAMOS DE CAFÉ

En el molinillo hay un sensor apto para contar las rotaciones de las muelas.
Esto le permite al software de control del aparato determinar la cantidad de vueltas y, por ende, los gramos de café, asociada a cada selección.
Con los métodos de programación es posible establecer cuantos gramos (de 5.5 a 11.5 gr.) de producto molido asociar a cada selección.
Para retirar la dosis será suficiente extraer la unidad de café y seleccionar la correspondiente opción desde las “Funciones especiales” del menú “Técnico” (ver el respectivo párrafo).

¡¡¡Importante!!!

Durante el remontaje del grupo café hay que tener mucho cuidado en el posicionamiento del pistón.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Notas sobre la programación

La electrónica de control del aparato ofrece la posibilidad de utilizar muchas funciones.
En el programa del aparato están descritas todas las funciones previstas, incluidas las que no se utilizan para la configuración específica de ese modelo.
Junto con el aparato se entrega una tabla de dosis donde están descritas las varias funciones y configuraciones previstas para ese modelo específico y el diagrama de flujo del menú de programación.
A continuación se tiene una sucinta explicación de las principales funciones útiles para administrar de la mejor manera el funcionamiento del aparato, no necesariamente en el orden con que se visualizan en los distintos menús.
Para mayor información o explicaciones detalladas, consultar el manual de programación que se puede obtener a través de nuestra red de ventas, o de nuestro servicio posventa.
La versión del software se puede actualizar utilizando los correspondientes sistemas (PC, Flash, Upkey etc.).
Los mensajes del visor que visualizan la operación que se está llevando a cabo son fijos, mientras que cuando se pide realizar una acción el mensaje parpadea.

ENCENDIDO

Cada vez que se le da tensión al aparato, el visor muestra la lista de controles a efectuar antes de poner en servicio el mismo aparato, en particular:

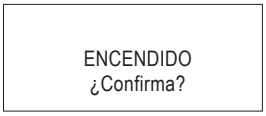
Cañería (boquillas, etc.)

Mezclador

Transp. de polvos (transportador de polvos)

Compuerta para café

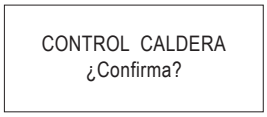
Encendido



Para todos los controles en el visor aparece la pregunta "¿Confirma?".
Para poder seguir, apretar cualquier tecla de selección.
Desde el menú de programación se puede inhabilitar la función de presentación del listado de controles preliminares.
Una vez terminado el ciclo de encendido, en el visor aparecerá el respectivo número de versión software, número que se deberá tener en cuenta para consultar el manual de programación.

Es posible programar el aparato para visualizar, por algunos segundos, el número de suministros efectuados.

Luego se efectúa un control en la caldera que debe ser confirmado mediante cualquier tecla de selección:



Después de algunos segundos en el visor aparecerá el mensaje:

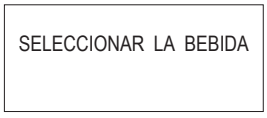
ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato puede encontrarse en tres diferentes estados de funcionamiento. Según el estado del aparato, los pulsadores del teclado indican funciones diferentes.
Los estados posibles se indican en la tabla siguiente:

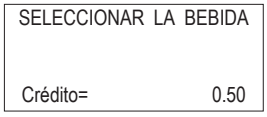
	FUNCIONES
Uso normal	aceptación monedas suministro selecciones
Menú del cargador	Erogaciónes de prueba mantenimiento D.A.
Menú del técnico	programación de los varios parámetros

FUNCIONAMIENTO PARA USO NORMAL

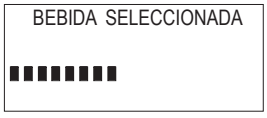
Durante el normal funcionamiento el visor presenta un mensaje destinado al usuario, invitándolo a seleccionar una bebida.
La función de las teclas puede ser diversa en función de la configuración y de las elecciones hechas durante la programación.



Cuando se introducen monedas o un sistema de pago, se visualiza el crédito que se tiene a disposición.



Durante el suministro, también se visualiza una barra de estado que indica el nivel de preparación de la bebida.



© by N&W GLOBAL VENDING SpA

En el caso que el sistema de control detectara una anomalía, se presentará un mensaje de error con la indicación del tipo de problema:

SELECCIÓN NO DISPONIBLE “Nombre fallo"

Al final del suministro, por algunos segundos en el visor se visualizará la solicitud de retirar la bebida mientras el aparato se predispone para realizar otro suministro.

BEBIDA LISTA RETIRAR

MODALIDAD DE NAVEGACIÓN

La interacción entre el sistema y el operador se produce a través de los siguientes componentes:

- Display de cristales líquidos (LCD) de 2 líneas por 16 caracteres.
- Tablero de pulsadores externo con teclas que en el modo "cargador" y "técnico", asumen las siguientes funciones (ver fig. 19):

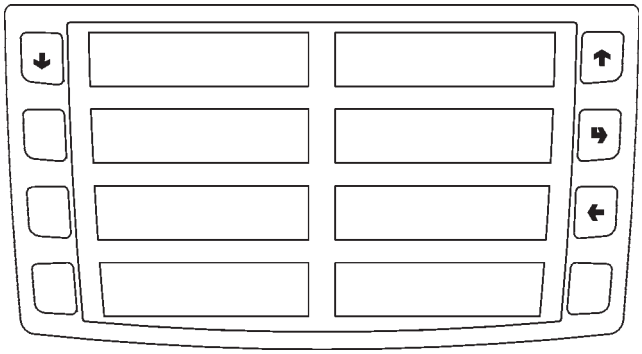


Fig. 19

Teclas de Corrimiento “↓” y “↑” :

permiten pasar a la siguiente o precedente opción de menú y modificar los valores (más y menos).

Tecla de Confirmacion “↵”:

permite pasar de un menú a un submenú o bien confirmar el dato que está sobre el display.

Tecla de Salida “←”:

permite volver de un submenú al menú de nivel superior o bien no confirmar el dato en ese momento activo.
Además, permite el paso del modo "técnico" al modo "cargador" y viceversa.
Con la puerta abierta, la presencia del imán del portillo descafeinado no puede ser detectada correctamente.
En el primer renglón del visor se visualiza, después del número, la función activa del menú.

MENÚ DEL CARGADOR

Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "menú cargador".

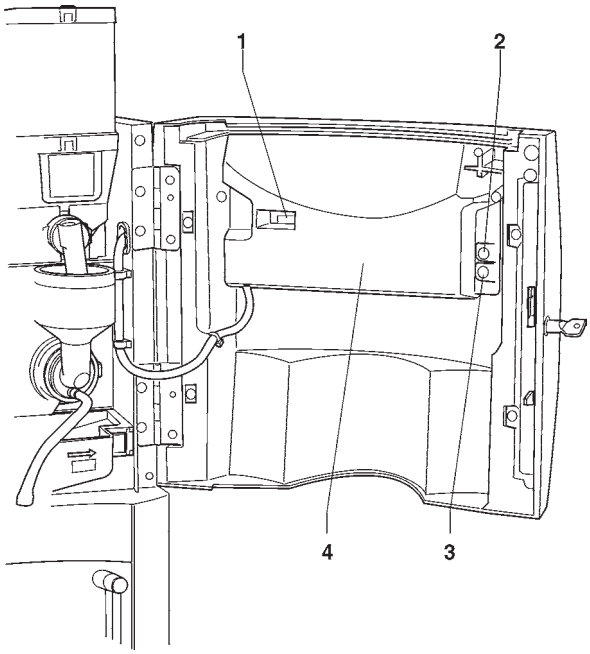


Fig.20

1 - Contador mecánico
2 - Pulsador de lavado
3 - Pulsador de entrada en programación
4 - Cobertura tarjeta de pulsadores

En el visor se presenta la primera opción del menú “cargador” yuxtapuesta con una serie de números que permiten individualizar el nivel del menú donde se está en ese momento.
Con la tecla de confirmación "↵" se accede al menú.
Con la tecla de Salida "←" se vuelve al menú anterior.

CAR> ESTADÍSTICAS	↵ ←	CAR> Impresión estadísticas
		↑ ↓
		CAR> Visualiz. estadísticas
		↑ ↓
		CAR> Cancelación estadísticas

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

ESTADÍSTICAS

Todos los datos relativos a las ventas y funcionamiento del aparato se memorizan tanto en los contadores totales como en los respectivos contadores parciales, que se pueden poner a cero sin perder los valores totales.

IMPRESIÓN

Conectando una impresora (o un equipo terminal) serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de parada, con la toma serial colocada en la tarjeta de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas.
Las estadísticas indican también los Datos del aparato , la fecha y la versión del software.
Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↳" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↳" la impresión inicia.

Visualización

Si se aprieta la tecla de confirmación "↳" se visualizan en secuencia los mismos datos que se pueden obtener con la impresión de estadísticas, tanto para los contadores totales como para los contadores parciales.

Cancelación

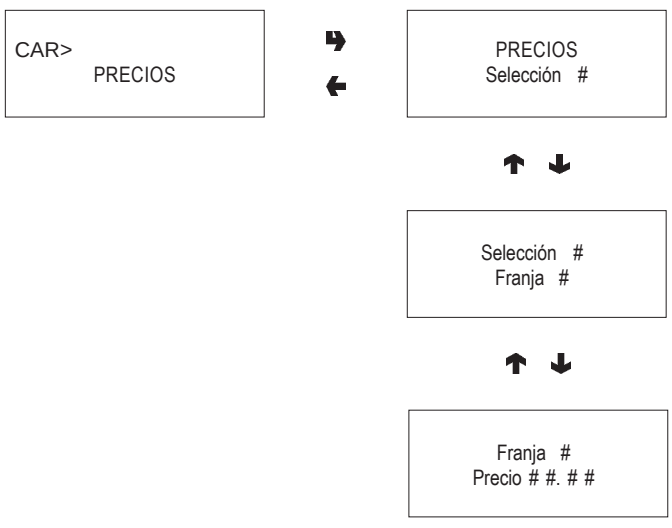
Las estadísticas se pueden poner a cero para los relativos contadores de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:

- selecciones
- averías
- datos monederos

Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza destellando el pedido de confirmación "¿Confirma?".
Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

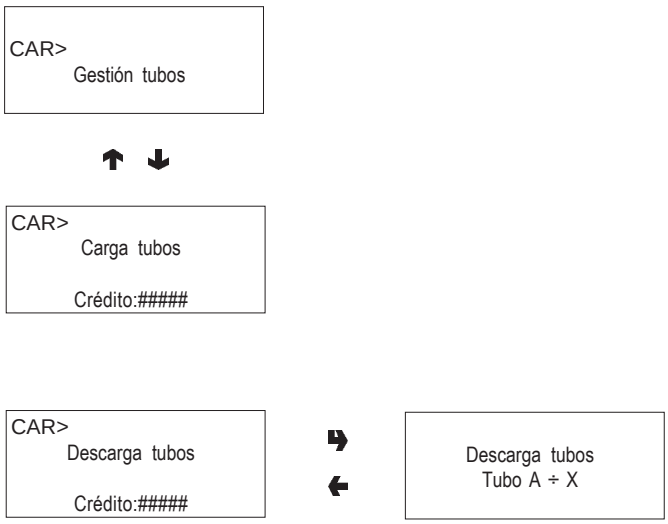
PRECIOS DE LAS SELECCIONES

Con esta función es posible variar el precio de venta de cada selección y para cada franja horaria que se pudo haber definido.



GESTIÓN DE TUBOS PARA DEVOLUCIÓN DE RESTO

Entrando en la función "Gestión tubos" es posible cargar o vaciar manualmente los tubos para devolución de resto.
Confirmando la carga, en el display aparece
"Crédito : ——" que es el valor de dinero en los tubos disponible para ser restituido; introduciendo en el selector la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser restituido.
Confirmando la descarga de los tubos, es posible establecer sobre cual tubo intervenir. A cada presión de la tecla de confirmación "↳", se expulsa una moneda del tubo activo.

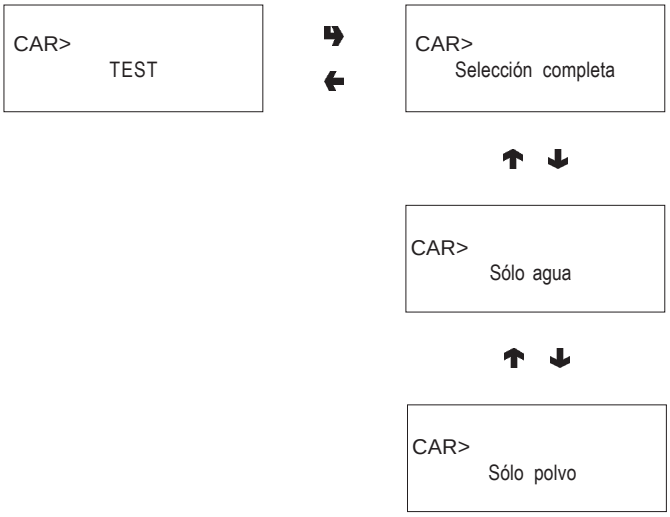


VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA

Con esta función es posible leer, directamente en °C, las temperaturas detectadas en la caldera.
El símbolo "○" indica que la resistencia de la caldera no está calentando;
El símbolo "●" indica que la resistencia de la caldera está calentando.

EROGACIÓNES DE PRUEBA

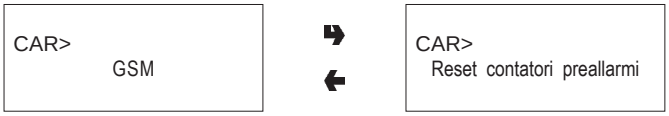
Para las erogaciónes de prueba completos o parciales (agua, polvo, sólo y sin accesorios) cada pulsador (o combinación de teclas dependiendo del modelo) acciona la selección relativa (ver la tabla de dosis de selecciones).



NOTA: Para las selecciones a base de expreso, con las erogaciónes parciales de polvo y agua se suministran sólo las añadiduras; si la selección no prevee añadiduras, el display visualiza sólo "Sel. Deshabilit."

PREALARMAS GSM

El software de control está en condiciones de enviar, vía módem GSM, una señalización de "casi vacío", cuando falta un cierto número (programable) de piezas o de gramos de polvo de un determinado producto. Con esta función se ponen a cero los contadores que administran las prealarmas.



TRANSFERENCIA EVADTS

Activando esta función, el aparato se pone en estado de espera de la conexión con un dispositivo para la adquisición de estadísticas EVADTS.

ENMASCARAMIENTO MENÚ DEL CARGADOR

Las funciones descritas en este capítulo pueden ser inhibidas selectivamente del “menú del técnico".

MENÚ DEL TÉCNICO

A continuación se tiene una sucinta explicación de las principales funciones útiles para administrar de la mejor manera el funcionamiento del aparato, agrupadas por lógica de utilización y no necesariamente en el orden en que se visualizan en los distintos menús.
La versión del software se puede actualizar a través de los correspondientes sistemas (PC, Flash, Upkey etc.), por ende lo descrito en este capítulo deberá tener sólo carácter de indicativo.
Para mayor información o explicaciones detalladas, consultar la tabla de dosis de las selecciones entregada junto con el aparato y el manual de programación que se puede obtener a través de nuestra red de venta, nuestro servicio posventa refiriéndose al número de revisión que aparece cuando se prende el aparato.
Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "menú cargador".
Apretando el pulsador "🡐" de la modalidad "Cargador" el aparato entra en la modalidad "Técnico".

Nota:

Apretando el pulsador "🡐" del modo “Técnico” el aparato vuelve a la modalidad “menú Cargador".
En el display se visualiza la primera voz del menú programación que permite ejecutar las siguientes funciones:

AVERÍAS

El aparato está provisto de diversos sensores para tener bajo control los varios grupos funcionales.
Cuando se detecta una anomalía, se “declara” un fallo y todo o parte del aparato pasa a la situación de fuera de servicio. El fallo se memoriza en contadores especiales.
Los fallos controlados por el software que pueden ser relativos a unidades funcionales que no están en ese modelo específico; aparecen igualmente cuando se desliza el menú.
Los fallos previstos se ponen de manifiesto en los siguientes casos:

Falta agua

Si el microinterruptor del flotador se queda cerrado por un minuto; la electroválvula de entrada de agua queda excitada en espera del retorno del agua.
Si en el aparato está instalado el kit de alimentación hídrica desde del tanque interno la bomba se apaga.

Air-break

La máquina se bloquea si después de haber hecho 10 selecciones, el flotador jamás ha señalado falta de agua.

Contador volumétrico

La cuenta del contador volumétrico (rueda de paletas) no se ha producido dentro de un tiempo máximo.

Caldera

La máquina se bloquea cuando, después de tiempo máximo de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

Tarjeta CAN-BUS

Falta de diálogo entre la tarjeta C.P.U. y tarjeta can-bus (gestión de unidad FB)

Monedero

La máquina se bloquea cuando recibe una impulsión mayor de 2 segundos en una línea del validador o cuando la comunicación con el monedero serial no se produce por más de 30 (protocolo Executive) o 75 (protocolo BDV) segundos.

Bloqueos de máquina

La máquina se bloquea cuando se alcanza el número de selecciones fijado con la función "contador selecciones".

Bloqueo de molinillo

Si el molinillo no gira o gira muy despacio, quedan inhabilitadas las selecciones de café expreso, pero quedan disponibles las selecciones a base descafeinado.

Grupo espresso

Debida a un bloqueo mecánico del grupo.
La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de café.

Falta café

Si la función está habilitada por el menú programación, en el visor aparece el mensaje "Introducir café" cuando el molinillo supere la velocidad de molido por más de 5 segundos.

Datos RAM

Una o varias áreas de la memoria RAM contienen datos alterados que han sido corregidos con los valores por defecto.
El aparato sigue funcionando, pero es preferible proceder a la inicialización ni bien sea posible. .

Bloqueo Espresso

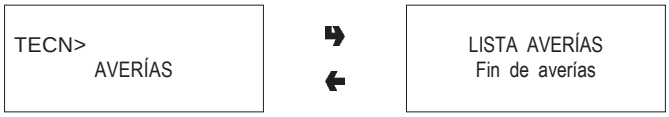
La máquina se bloquea cuando se alcanza el número de selecciones de café fijado por separado con la función "contador selecciones".

Bloqueo Solubles

La máquina se bloquea cuando se alcanza el número de selecciones de café fijado por separado con la función "contador selecciones".

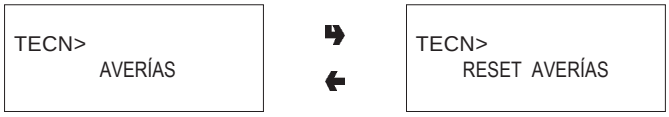
LECTURA PRESENTES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías" apretando la tecla de confirmación "↳" se visualizan las averías presentes.
Si no hay averías presentes, la presión de la tecla de confirmación "↳" visualizará la leyenda "Fin de Averías".



PUESTA A CERO

Confirmando la función todas las averías que pudieran estar presentes se ponen a cero.



PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS

CASH

Con este grupo de funciones es posible administrar todos los parámetros relativos a los sistemas de pago y a los precios de venta.

Precios de las selecciones

Para cada selección es posible definir cuatro precios diferentes que entran en función según las franjas horarias programadas, si están habilitadas.
Para cada franja horaria (4), los precios pueden ser programados (de 0 a 65.535), sea de modo global (precio igual para todas las selecciones), sea para cada selección.
Por consiguiente, teniendo que vender la mayor parte de los productos al mismo precio será conveniente programar el precio de modo global y luego cambiar el precio de las selecciones con un precio de venta diferente.

Franjas horarias

Están previstas cuatro franjas horarias programables para la venta de los productos a precios rebajados.
Las franjas horarias son programables por hora (de 0 a 23) y por minutos (de 0 a 59) de inicio y de finalización.
Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.
El horario de referencia está dado por un reloj interno programable para:
día/mes/año día semana 1-7
y luego
hora/minutos/segundos.
Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.

Monederos

Es posible decidir cual de los protocolos por sistema de pago previstos habilitar, y administrar sus funciones.
Los sistemas de pago previstos son:

- Executive
- Validadores
- BDV
- MDB

Eligiendo uno de los sistemas es posible administrar sus funciones.

Executive

Para el sistema Executive están previstos los sistemas de pago:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

Validadores

Cuando el display está en la función "Líneas Valid." (programación de líneas) del menú "técnico" es posible variar el valor de las 6 líneas de monedas, de A a F, del validadores.

BDV

Los menúes del protocolo BDV permiten definir las siguientes funciones.
Tipo de venta
Rechazo resto
Crédito máximo
Resto máximo
Monedas aceptadas
Monedas no aceptadas
Pulsadores de distribución
Valor "importe exacto"
Periférica C.P.C.
Nivel mínimo de tubos

MDB

Los menúes del protocolo MDB permiten definir las siguientes funciones.
Tipo de venta
Rechazo resto
Crédito máximo
Resto máximo
Monedas aceptadas
Monedas devueltas
Billetes aceptados
Nivel mínimo de tubos
Monedas aceptadas con "importe exacto"

Para mayor información, consultar el manual de programación.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

FUNCIONES COMUNES

RESTO INMEDIATO

Normalmente la recaudación del importe relativo a una selección se efectúa después de que el aparato envía la señal de "Selección lograda".
Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de recaudación se envía al inicio de la erogación.

PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación "↳" se visualiza el número de la posición del punto decimal, es decir:

0	punto decimal deshabilitado
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Apretando la tecla de confirmación "↳", estos valores se visualizan destellando y pueden ser modificados.

SELECCIONES

El menú selecciones está constituido por varios submenúes que permiten fijar los varios parámetros relativos a la composición de las selecciones y a cuales teclas asociarlas.

Dosis de agua

Para cada tecla de selección es posible definir la dosis de agua (expresada en cc. - FB - IN o giros de hélice ES dependiendo de los modelos) para cada producto que compone la misma selección.

Gestión batidoras

Para cada tecla de selección es posible definir la duración de batido para cada dosis del agua que compone la misma selección.
La duración puede ser establecida en dos modalidades diferentes:

Absoluta

Es decir, independientemente del tiempo de la abertura de la electroválvula. El valor de la duración de batido se fija en décimos de segundo para los modelos Instant y en impulsos del contador volumétrico para los modelos Espresso.

Relativa

Es decir, como la diferencia, más o menos, a partir del momento de cerrar la electroválvula.
El valor de la duración de batido está siempre expresado en décimos de segundo..

Calibrado electroválvulas

Es posible establecer (IN - FB) el valor del caudal de cada una de las electroválvulas en cc/s (el valor de los cc/s establecido por defecto está dado en la tabla dosis de selecciones) para permitir el cálculo de los cc a erogar.

Dosis de polvo

Para cada tecla de selecciones es posible establecer la dosis de polvo expresada en gramos para cada producto que compone la misma selección.
Para la correcta conversión de los valores de la dosis de producto es posible fijar el valor del caudal de cada uno de los dosificadores en gr./seg para permitir el cálculo de gramos a suministrar.

Estado de selecciones

Para cada tecla de selección es posible definir si debe o no debe ser habilitada.

Tecla-selección

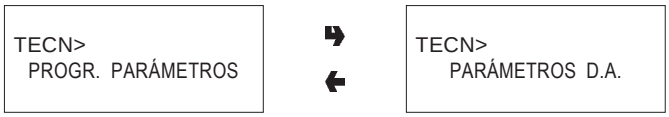
Permite asociar un número de selección, que se puede obtener a partir de la tabla de dosis de selecciones, a una tecla de la botonera de selección directa.

Verificación n. Selección

Permite verificar el número de selección combinado a una tecla.

PARÁMETROS DEL DISTRIBUIDOR

Este grupo de funciones controla los parámetros correspondientes al funcionamiento del aparato.



Temperatura caldera

Con esta función es posible establecer la temperatura de trabajo, expresada en °C, de la caldera.
Presionando la tecla de confirmación "↳" después de haber elegido la caldera sobre la cual intervenir, el valor de la temperatura titila y puede ser modificado.

Tanque

La alimentación hídrica del aparato puede ser de la red o del bidón interno.
Con esta función es posible definir si el aparato está alimentado de la red (tanque = 0FF), del tanque con sensor de nivel de agua (tanque = ON), del tanque sin control de nivel (mueble equipado). Con esta última opción, se excluye el cómputo de fondos de café en la bandeja.

Habilitación de la tecla de lavado

Con esta función es posible habilitar el funcionamiento de la tecla de lavado mezclador. Normalmente la tecla está deshabilitada.

Controles del encendido

Es posible habilitar o no (ON/OFF) la solicitud de mensajes de controles sobre el estado del aparato (Tuberia...?, mezclador...?, etc.) y posterior presión de la tecla para confirmación.

Zumbador

Si la función está habilitada, el aparato emite una señal acústica cuando se presionan las teclas y al final de la selección.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Definicion de contador de regeneración.

Es posible visualizar el mensaje
"Reemplazar filtro de agua" después de un número programable de suministros. Si fue fijada en el menú programación, es posible resetear con la puerta cerrada el mensaje mediante una password después de haber reemplazado el filtro.

Lavado automático

Es posible definir el horario en el cual efectuar un lavado automático de los mezcladores y una rotación de los grupos infusores presentes. Definiendo la hora en 24:00 la función queda deshabilitada (por defecto).

Energy saving

Para ahorrar energía eléctrica en los horarios de falta de utilización del aparato, con esta función es posible apagar el calentamiento de las calderas y/o las luces de iluminación externa.
Son programables, sobre una base semanal, 2 franjas horarias de apagado; los días de la semana son identificados mediante un número progresivo (1=lunes, 2=martes, etc.).
Una misma franja no puede incluir días de semanas diferentes.
En el caso que sean definidas erróneamente franjas horarias que se superpongan, el aparato quedará encendido por el período más breve.
Por ejemplo queriendo definir las franjas de energy saving para tener el funcionamiento del aparato de las 07:00 a las 22:00 durante los días de la semana y dejar apagado el aparato el sábado y el domingo se predispondrán, utilizando el correspondiente menú, las franjas como está ilustrado en la siguiente tabla.

día		**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**
franja 1	inicio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fin.	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
franja 2	inicio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fin.	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

Ciclo descafeinado

Habilitando esta función la distribución del polvo de café soluble (de existir) se produce en dos veces para mejorar la presentación de la bebida.

Mueble equipado

Habilitando esta función el aparato considera que el señalador de nivel de agua no está e inhabilita el cómputo de fondos de café.
Las funciones del flotador y de la recolección de fondos de café la realizan dispositivos situados en el mueble.

Contador de selecciones

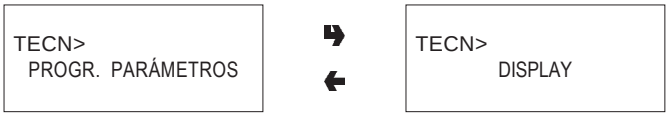
Esta función permite bloquear el aparato después de un número programable de suministros de café y un número programable de suministros solubles; como alternativa es posible bloquear el aparato después de un número programable de suministros.
Siendo un instrumento de control a usar sólo por el Gestor, para acceder al mismo es necesario ingresar una password de 5 números.
Una vez ingresada la password, es posible fijar el número de suministros después de los cuales el aparato se bloquea, leer el número de suministros ya efectuados y poner a cero los contadores de bloqueo.
N.B.: por defecto los contadores están en cero;
Con los contadores en cero, esta función no está activa.

Falta café

Con esta función es posible habilitar o no la señalización en el visor del mensaje "introducir café" en el caso que a través del molinillo se detecte la falta de café.

DISPLAY

Este grupo de funciones controla los parámetros relativos a la visualización en el visor.



Idioma

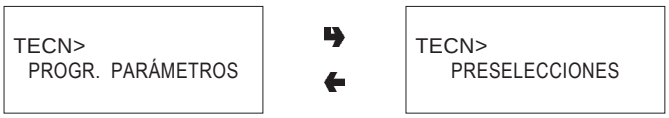
Es posible elegir en cual de los idiomas presentes en la Eprom visualizar los mensajes sobre el display.

Mensaje promocional

Es posible definir si visualizar el mensaje o no hacerlo;
El mensaje de 2 renglones, puede ser compuesto utilizando las teclas "↑" y "↓" para correr los caracteres disponibles.
Con la tecla de confirmación "↵" titila el primer carácter que puede ser modificado.
El mensaje se memoriza presionando la tecla "←".

PRESELECCIONES

Mediante esta función es posible intervenir sobre las preselecciones, asociadas a cada selección, presentes en esa configuración y modelo específico.

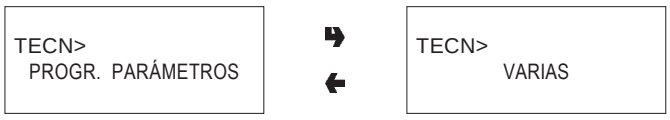


Para cada preselección es posible decidir si debe ser o no habilitada, la tecla a la cual asociarla, la variación del precio de la selección y el porcentaje de variación de la dosis de producto.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

VARIAS

Este menú recolecta algunas de las funciones menos utilizadas correspondientes a los parámetros del aparato.



Datos de la unidad fresh brew

Para la unidad Fresh brew es posible determinar el tiempo de infusión, el tiempo de secado de la pastilla utilizada y la presión de extracción.

Jug Facilities

En algunos modelos, provistos de una llave especial, es posible obtener un número de selecciones (programable de 1 a 9, 5 por omisión) sin vaso para llenar una garrafa.

Password programación

Es un código numérico de 5 cifras que se solicita para entrar en la programación.
Por omisión el valor de este código está definido en 00000.

Habilitación de password

Permite habilitar o no la función de solicitud de password para la entrada en programación; por defecto la solicitud de password está inhabilitada.

Password puesta a cero de contadores

Esta función permite establecer la password que se debe digitar para uso normal (puerta cerrada) para poner a cero los contadores de selecciones.
Con la password en cero, esta función no está activa.

Password suministros múltiples

Es posible establecer la password que se debe digitar para uso normal (puerta cerrada) para obtener el suministro consecutivo de varias selecciones (jug facilities).
La función se inhabilita al final de la selección.
Con la password en cero, esta función no está activa.

Password venta libre

Esta función permite establecer la password que se debe digitar para uso normal (puerta cerrada) para la activación de la función Free-Vend.
La función se inhabilita al final de la selección.

Password bloqueo de teclas

Es posible establecer la password que se debe digitar para uso normal (puerta cerrada) para activar/desactivar el bloqueo del teclado.
Durante el bloqueo, en el visor aparece «SERVICIO SUSP.»
Con la password en cero, esta función no está activa.

Password lavado

Esta función permite establecer la password que se debe digitar para uso normal (puerta cerrada) para la ejecución de un lavado del mezclador.

Password selecciones de prueba

Es posible establecer la password que se debe digitar para uso normal (puerta cerrada) para entrar en mantenimiento/ programación y efectuar selecciones de prueba.
Para volver a uso normal, pasar del área CAR a TECN y viceversa, 3 veces seguidas.

Password reset filtro

Esta función permite establecer la password para resetear el mensaje «Reemplazar filtro de agua» con la puerta cerrada y poner a cero el correspondiente contador después del reemplazo del filtro.

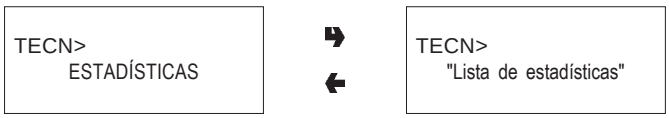
Enmascaramiento menú del cargador

Con esta función es posible establecer cuales opciones del menú del cargador dejar activas y cuales inhabilitar.
Los números de referencia de los menúes no cambian aún si algunos están inhabilitados.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

ESTADÍSTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores generales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.



Contador electrónico

Un contador electrónico memoriza en modo agregado todas las erogaciones efectuadas desde la última puesta a cero.

Visualizacion generales

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea:

1 - contador por selección individual;

2 - contador por franjas horarias;

3 - contador descuentos;

4 - contador averías;

5 - datos monedero.

Puesta a cero generales

Las estadísticas se pueden poner a cero de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:
- selecciones
- descuentos-sobreprecios
- averías
- datos monederos

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "¿Confirma?".
Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

Visualizacion relativas

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados con la misma subdivisión que las estadísticas generales.

Puesta a cero relativas

Las estadísticas pueden ser puestas a cero de modo global (todos los tipos de datos) o en modo selectivo como para las estadísticas generales.

Habilitación maniobras encendido

Con esta función es posible habilitar o no la visualización del número total de suministros vendidos desde la última puesta a cero de estadísticas, durante la etapa de encendido del aparato.

Impresión

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de estado, ninguna paridad, 1 bit de parada con la toma serial colocada en la placa de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo "visualización estadísticas"; las estadísticas indican también el código de la máquina, la fecha y la versión del software.
Las estadísticas pueden ser imprimidas parcialmente o total.
Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↵" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

TEST

Con este grupo de funciones es posible efectuar algunos controles sobre el aparato.

Erogación prueba

Con esta función es posible obtener, con la puerta abierta y sin introducir el importe, para cada selección la erogación de:

- Selección completa
- Sólo agua
- Sólo polvo

Funciones Especiales

Entrando en la función, es posible:

- accionar el grupo de infusión espresso;
- desenganchar una dosis de café molido; con la tecla de confirmación "↵" la dosis se memoriza:
- abrir una electroválvula para permitir la entrada de aire en caso de vaciado para trabajos de mantenimiento de la caldera:
- instalar manualmente la caldera;

Autotest

La función permite verificar, de modo semiautomático, el funcionamiento de los principales componentes del aparato.
Presionando la tecla "↵" se visualizará "AUTOTEST" titilando.
Es posible renunciar a cada operación pasando a la siguiente con la tecla "←"; confirmando, en cambio, con la tecla Confirmación "↵" se da inicio al ciclo de autotest.
Algunos de los controles se producen automáticamente, otros necesitan el accionamiento manual del componente controlado.
Para conocer la secuencia de actuación, consultar el manual de programación.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

VARIAS

En este menú están incluidos algunos submenúes, de utilización menos frecuente, que permiten administrar las funciones descritas a continuación.

Datos identificación del distribuidor

Fecha de instalación

Con esta función se memoriza la fecha corriente del sistema como fecha de instalación.
La fecha se imprime en la extracción de estadísticas.

Programación código máquina

Cuando el display está en la función “Código de máquina” es posible variar el código numérico de ocho números que identifica la máquina (por omisión en 0).

Programación codigo de gestor

Cuando el display está en la función “Código Gestor” es posible variar el código numérico de seis números que identifica grupos de máquinas (por omisión en 0).

Inicialización

Cuando el display está posicionado en la función “Inicialización”, se puede inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.
Esta función se debe utilizar en el caso de error de datos en la memoria o de reemplazo del software.
Excepto el contador electrónico general, todos los datos estadísticos se ponen a cero.
Apretando la tecla de confirmación “↵” en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirmar ?". Apretando otra vez la tecla de confirmación “↵” se solicitan algunos parámetros, es decir:

“País**”**

entendido como tipo de dosis base para las varias selecciones (por ej. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).
Las "naciones" previstas, dependiendo de los modelos.

“Layout**”**

para cada modelo y tipo de dosis, está prevista una determinada cantidad de combinaciones Pulsadores-Selecciones entre las cuales es posible escoger (las combinaciones previstas para cada layout están indicadas en la tabla de dosis de selecciones entregada con el aparato).

"Tanque**"**

Permite definir si la alimentación hídrica es:
ON - del tanque con sensor de nivel mínimo
OFF - de red
Mueble equipado - del tanque sin control de nivel.
Confirmando las opciones se visualiza por algunos segundos el mensaje “Ejecución".

"Idioma"

Cuando se enciende por primera vez el aparato nuevo o después de la inicialización, aparte del listado de controles a efectuar, se propone elegir el idioma con que visualizar los mensajes del visor.
Con "↓" y "↑" se deslizan los idiomas disponibles y con la tecla "↵" se confirma la elección.
A menos que se inicialice el aparato, no se tendrá una nueva solicitud de elección del idioma.

GESTIÓN DE SETUP UP KEY

Up key -> distribuidor

Si se confirma esta función después de haber introducido la Up key en la correspondiente toma de la tarjeta C.P.U., se podrá seleccionar, utilizando las teclas de deslizamiento, el fichero de setup a partir de la lista que aparecerá en el visor. Posteriormente, si con la respectiva tecla de confirmación se confirmara la elección realizada, entonces en el distribuidor se cargará el setup que se ha elegido.

Distribuidor -> up key

Si se confirma esta función después de haber introducido la Up key en la correspondiente toma de la tarjeta C.P.U., se podrá salvar en la Up key el fichero de setup con la configuración que hay en ese momento en el distribuidor, especificando el nombre que se le quiere atribuir al fichero (por ej.: Max000.STP).

Borrar

Con esta función es posible borrar de a uno los ficheros de setup que hay en la Up key introducida.

Borrar todos

Con esta función es posible borrar todos los ficheros de setup que hay en la Up key introducida.

GESTIÓN DE ESTADÍSTICAS UP KEY

Distribuidor -> up key

Si se confirma esta función después de haber introducido la Up key en la correspondiente toma de la tarjeta C.P.U., se podrá salvar en la Up key el fichero de estadísticas con todos los datos estadísticos que hay en ese momento en el distribuidor, especificando el nombre que se le quiere atribuir al fichero (por ej.: Max000.STA).

Borrar

Con esta función es posible borrar de a uno los ficheros de estadísticas que hay en la Up key introducida.

Borrar todos

Con esta función es posible borrar todos los ficheros de estadísticas que hay en la Up key introducida.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Capítulo 3
MANTENIMIENTO

¡¡Importante!!

El acceso en caso de mantenimiento extraordinario y/o reparación se realiza desde el lado posterior y los costados. Por ende, se debe prever la posibilidad de girar sobre sí mismo el aparato para poder desmontar el respaldo y los costados.

La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.

Con los interruptores generales apagados, quedan igualmente bajo tensión la bornera de conexión del cable de línea, los fusibles y el filtro supresor de interferencias.

Apagar la máquina antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas.

Las operaciones descritas más adelante deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

GENERALIDAD

Para asegurar en el tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, se deben ejecutar operaciones periódicas de manutención.
Más adelante se indican las operaciones necesarias y los intervalos de tiempo de respetar para su ejecución. Naturalmente, se trata de indicaciones generales pues el mantenimiento depende de las condiciones de utilizo de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).
Las operaciones que se describen en este manual no comprenden todas las necesarias para el mantenimiento de la máquina.
Hay también operaciones más complicadas (por ejemplo la desincrustación de la caldera) que deberán ser ejecutadas por un técnico que conozca muy bien el distribuidor.
Para evitar riesgos de oxidación o ataques químicos en general, hay que limpiar esmeradamente las superficies de acero inoxidable y las pintadas con detergentes neutros (evitar disolventes).

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION CON CÁMARA VARIABLE

Cada 10.000 suministros o, de cualquier modo, cada seis meses, es necesario ejecutar un pequeño mantenimiento del grupo de infusión, que se ejecuta de la manera siguiente:

- desconectar del pistón superior el tubo en teflón de conexión con la caldera y el tubo de accionamiento hidráulico del pistón, actuando sobre los anillos de color (ver la fig. 21);

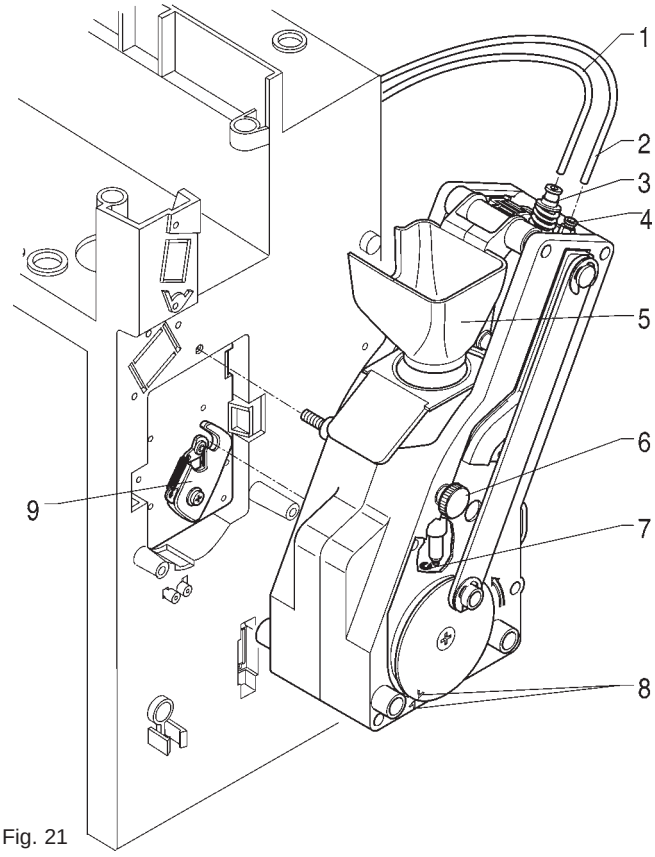


Fig. 21

1 - Tubo de conexión de caldera
2 - Tubo de accionamiento de pistón superior
3 - Empalme rápido central
4 - Empalme rápido lateral
5 - Embudo café
6 - Pomelo de fijación
7 - Anillo de fijación del pistón inferior
8 - Muescas de referencia
9 - Manivela motorreductor

- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa y quitar el grupo de café.

Desmontaje del filtro superior

- Desenroscar el empalme rápido central;

- extraer el pistón del travesaño;

- desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

Desmontaje del filtro inferior

- Desmontar el embudo de café (ver fig. 21);

- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;

- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

Sumergir por 20 minutos los componentes desmontados del grupo en una solución de agua hirviendo y detersivo para máquinas de café.
Enjuagar muchas veces, secar y volver a montar las piezas, siguiendo el orden inverso, prestando suma atención a verificar que las juntas estén en buen estado, lubricándolas con grasa especial para el sector alimenticio.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

DESINFECCIÓN DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

A la instalación y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función de la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es indispensable ejecutar una desinfección y limpieza esmeradas de los mezcladores y de los conductos de sumistro de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos suministrados. Las piezas que se indican aquí abajo deben ser liampiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- boquillas de suministro;
- bandeja de soporte de boquillas;
- remover (ver Fig. 22) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;
- para desmontar el embudo para el agua hay que girar la virola verde en sentido opuesto a las agujas del reloj;

al momento de volver a colocarla, asegurarse de cerrarla correctamente;

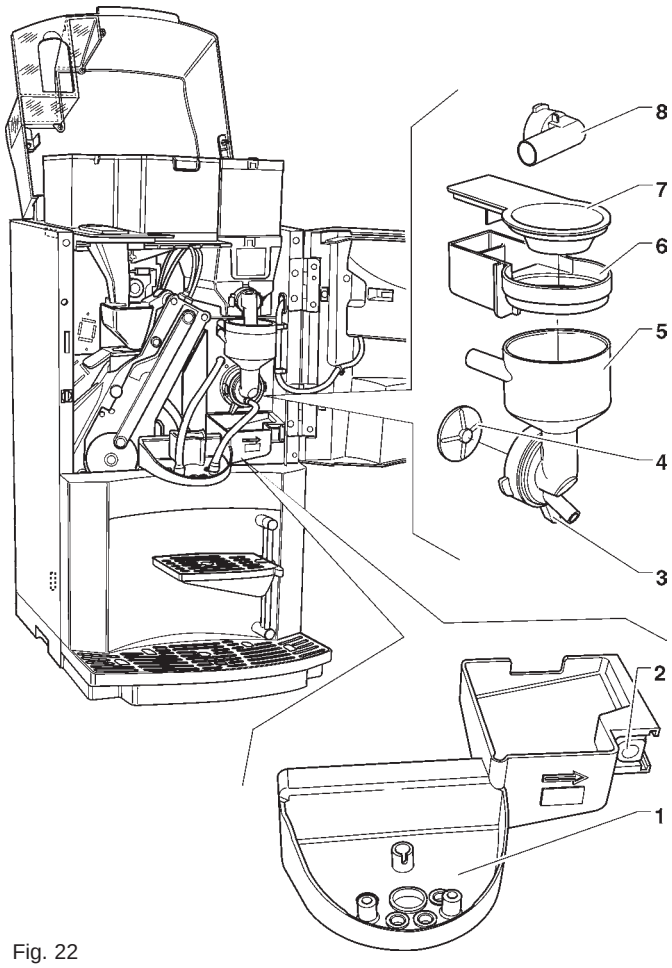


Fig. 22

1 - Bandeja de soporte de boquillas de suministro
2 - Pulsador para desenganchar el soporte de boquillas
3 - Virola para fijación del embudo
4 - Ventilador de batidor
5 - Embudo para el agua
6 - Cajón para depósito de polvos
7 - Embudo para producto
8 - Pipeta aducción producto

- para desmontar las hélices, bloquear con un dedo (ver la Fig. 23) el disco colocado en el árbol del batidor motorizado y luego girar la hélice desenroscándola.

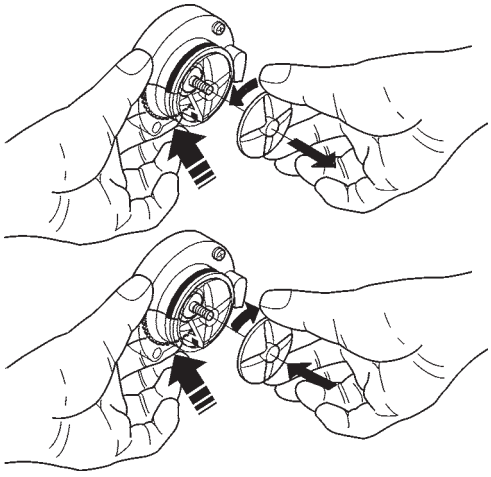


Fig. 23

limpiar todos los componentes mediante productos detergentes, teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y la películas visibles por medio, si necesario, de cepillos;

La desinfección se hace con productos higienizadora;

- hundir los componentes por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución higienizadora preparada anteriormente;
- volver a montar los conductos de aducción de los productos y los embudos del agua;
- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de secarlos esmeradamente.

De cualquier modo, después del remontaje de los componentes, es necesario:

- añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente;
- proceder a un abundante enjuague de los elementos afectados, para remover todo posible residuo de la solución usada, utilizando la función de lavado del mezclador con la puerta cerrada.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

LIMPIEZA PERIODICA

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente según el uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio mediante el siguiente procedimiento.

SANITACION

- todos los componentes en contacto con los alimentos, también los tubos, deben ser quitados del aparato y desmontados en piezas;
- todos los residuos y las películas visibles deben ser eliminados mecánicamente utilizando, si necesario, escobones y cepillos;
- hundir los componentes por lo menos 20 minutos en una solución higienizadora;
- las superficies internas del aparato deben ser limpiadas con la misma solución higienizadora;
- ejuagar abundantemente y volver a montar las partes.

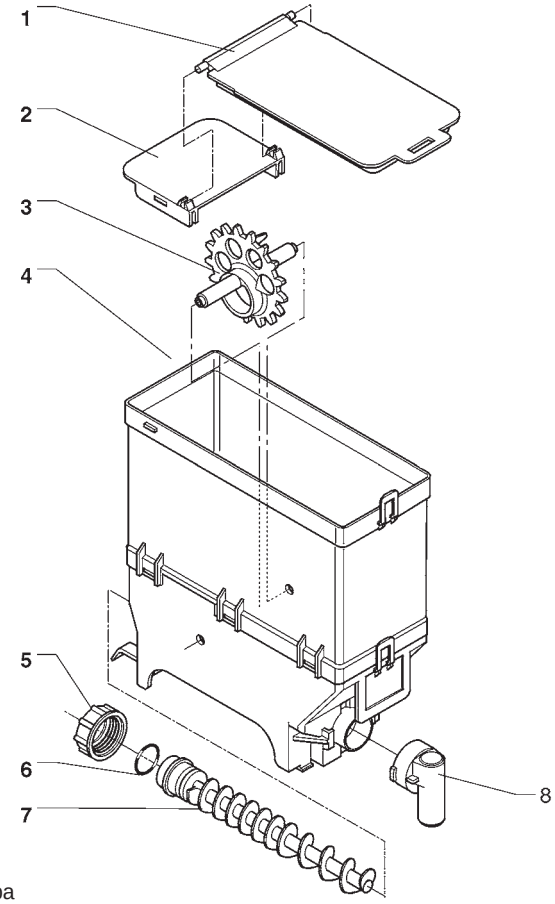


Fig. 24

1 - Tapa
2 - Enganche de tapa
3 - Rueda
4 - Cuerpo del contenedor
5 - Virola para fijación de la cóclea
6 - Junta
7 - Cóclea
8 - Boca polvos

Antes de poner el aparato en marcha, el mismo procedimiento de desinfección deberá ser repetido con los componentes montados según las indicaciones del capítulo "Desinfección de los mezcladores y de los circuitos alimenticios".

LIMPIEZA CONTENEDORES PRODUCTOS

- Quitar los contenedores del aparato;
- desmontar las bocas de salida del producto y extraer los helicoides del lado trasero del contenedor;
- limpiar todas las partes con una solución de agua caliente y producto higienizadora y luego enjugarlas esmeradamente.

FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS

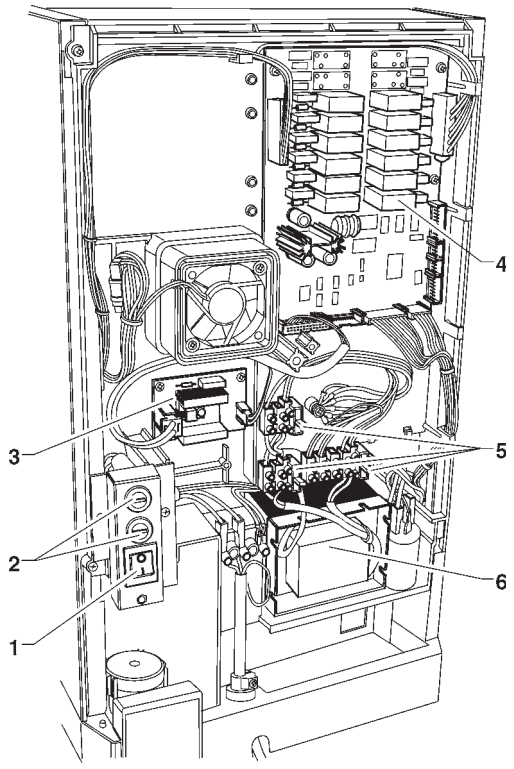
TARJETA DE ACTUACIONES

Esta tarjeta, colocada en la parte posterior del aparato (ver la Fig. 25), elabora las informaciones provenientes de la tarjeta de pulsadores y del sistema de pago y gobierna las actuaciones, las señales de entrada y la tarjeta de la caldera.
La tensión de 15 Vca necesaria para el funcionamiento de la placa se suministra mediante el transformador protegido por un fusible de 125 mA T en el primario y uno de 1,25 A T en el secundario; la tarjeta rectifica y estabiliza directamente la tensión.
En esta tarjeta está colocada la EPROM. El software de gestión de la tarjeta es cargado directamente (a través de la puerta RS-232) en el microprocesador.

- LED rojo (7) indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera ;
- LED rojo (9) de reset CPU se enciende durante el reset de la tarjeta
- LED verde (11) destellante indica que el microprocesador está funcionando regularmente;
- LED amarillo (12) indica la tensión de 5 Vcc.

Fig. 25

1 - Interruptor general
2 - Fusibles de red
3 - Tarjeta de control de caldera
4 - Tarjeta de actuaciones/CPU
5 - Fusibles de protección del transformador
6 - Transformador



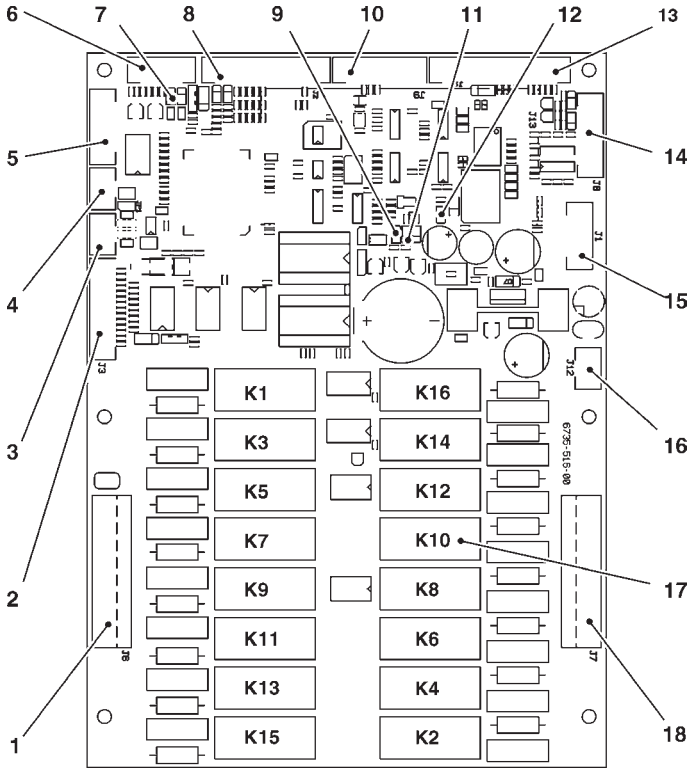


Fig. 26

1 - Dispositivos de 230 Vca
2 - Señales de entrada
3 - Conexión can bus
4 - Conexión can bus
5 - Conexión expansión relé
6 - Sondas y gestión tarjeta de control de caldera
7 - LED rojo de resistencia de la caldera
8 - Señales de entrada
9 - LED rojo
10 - No usado
11 - LED verde
12 - LED amarillo
13 - A la tarjeta de pulsadores
14 - Conector de programación de tarjeta (RS-232)
15 - Conector para UpKey
16 - Alimentación de tarjeta (15Vca)
17 - Relés K1÷K16
18 - Dispositivos de 230 Vca

RELÉS	ESPRESSO
K1	PM
K2	No usado
K3	MF1
K4	No usado
K5	ER
K6	ESP1
K7	M
K8	ESP2
K9	EV1
K10	MD1
K11	EV2
K12	No usado
K13	No usado
K14	EEA
K15	No usado
K16	MAC

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

TARJETA DE PULSADORES

Esta placa controla el visualizador alfanúmerico, los pulsadores de selección y el pulsador de programación y el pulsador de lavado (ver Fig. 27).
Soporta los conectores para validadores y la toma para la impresora.

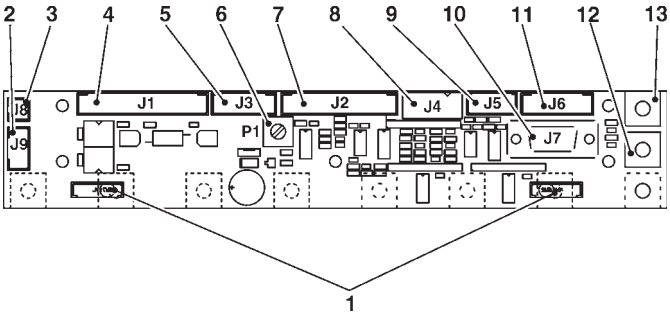


Fig. 27

1 - Conectores para pulsadores de selección
2 - No usado
3 - Al contador de maniobras mecánico (opcional)
4 - A la tarjeta de actuaciones/CPU
5 - Input
6 - Trimmer regulación de visor
7 - Al visor
8 - Validadores de 12 Vcc
9 - No usado
10 - Conector serial RS-232
11 - No usado
12 - Pulsador de entrada en programación
13 - Pulsador de lavado

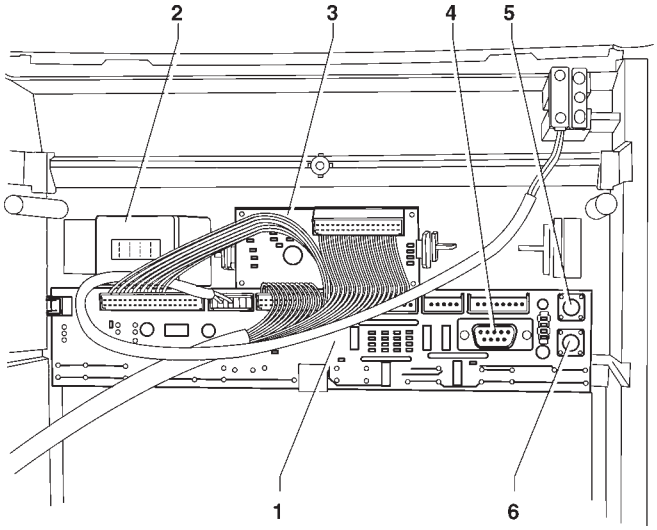


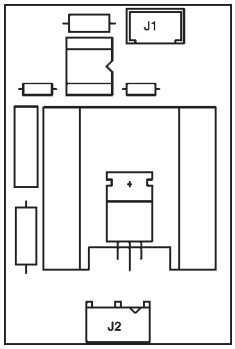
Fig. 28

1 - Tarjeta de pulsadores
2 - Soporte de contador de maniobras mecánico
3 - Tarjeta de visor
4 - Conector serial RS-232
5 - Pulsador de lavado
6 - Pulsador de entrada en programación

TARJETA DE CONTROL DE CALDERA

Esta tarjeta (ver la fig. 29) controla la resistencia de la caldera.

Fig. 29



TARJETA EXPANSIÓN DE SISTEMAS DE PAGO

Esta tarjeta (ver la fig. 30) se entrega con el kit de montaje de los sistemas de pago, cuales "change giver" o "cashless". Se conecta a la tarjeta de control utilizando el correspondiente conector.
Dependiendo del protocolo de comunicación usado por el sistema de pago, los dos minidips se deberán poner en OFF (Executive y BDV) u ON (MDB).

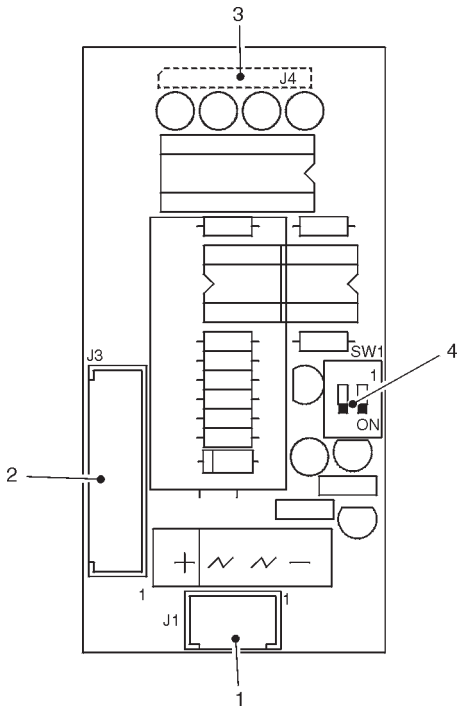
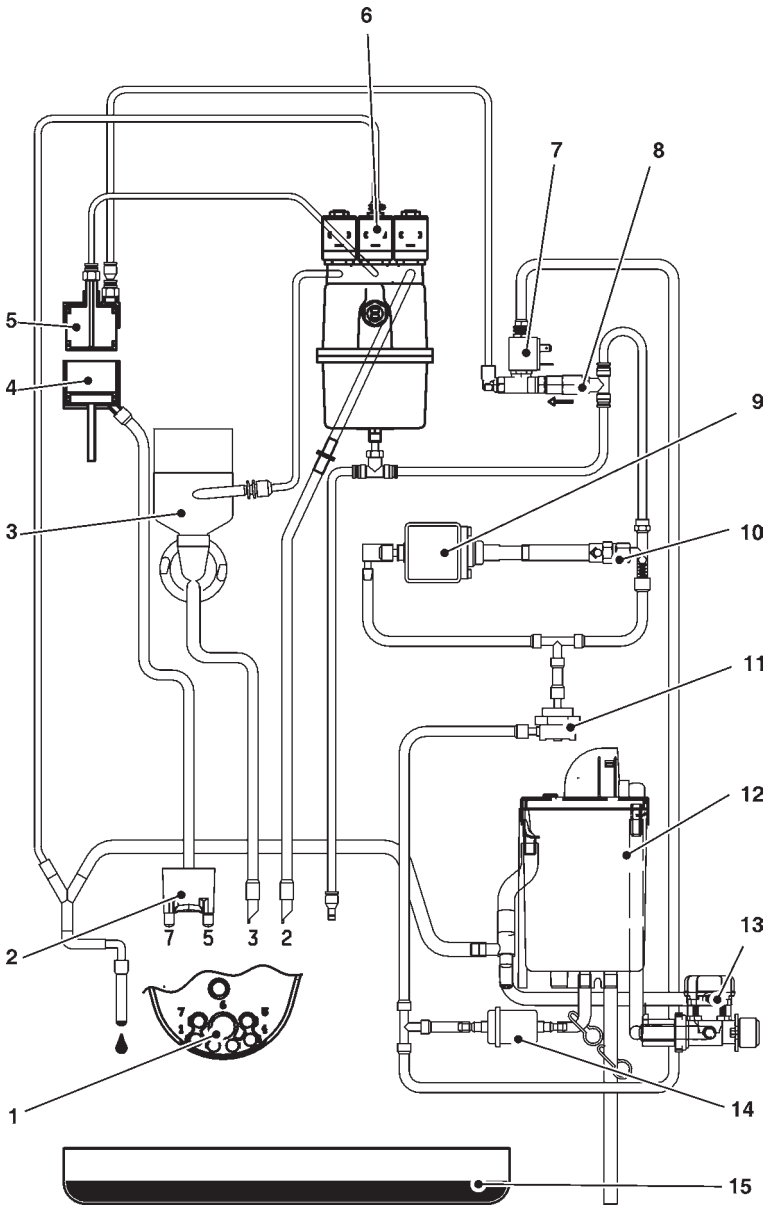


Fig. 30

1 - Alimentación (MDB BDV)
2 - Al sistema de pago (con respectivo cableado)
3 - A la tarjeta de control
4 - Minidip de configuración del sistema de pago
OFF = Executive/BDV
ON = MDB

CIRCUITO HIDRÁULICO ESPRESSO



1 - Soporte de boquillas
2 - Boquilla de desvío del flujo
3 - Mezclador de solubles
4 - Cámara de infusión
5 - Pistón superior
6 - Electroválvulas de suministro
7 - Electroválvula de expurgación
8 - Válvula de retención
9 - Bomba caldera
10 - By-pass
11 - Contador volumétrico
12 - Air-break
13 - Electroválvula entrada agua
14 - Filtro mecánico
15 - Bandeja residuos

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resumen menú de programación

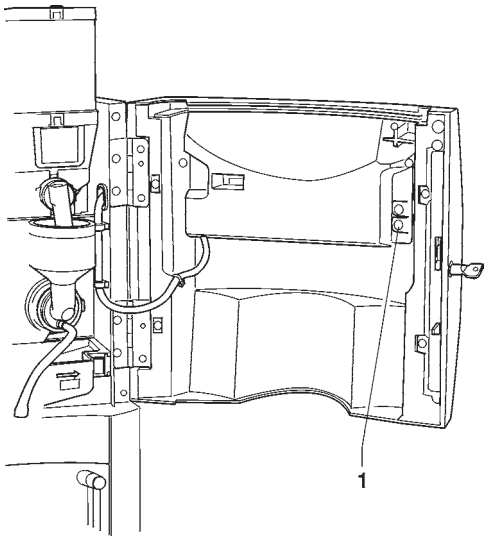
Los distribuidores pueden trabajar según 3 estados de funcionamiento, a saber:

- Uso normal;

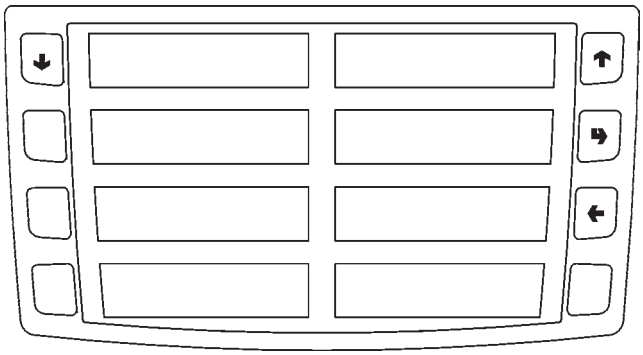
- Menú del Cargador;

- Menú del Técnico.

Para poder entrar en los menús de programación hay que apretar el pulsador de programación situado en la tarjeta de pulsadores:



A tal punto el aparato se pone en la modalidad Menú del Cargador.
Para moverse dentro de los menús, utilizar las teclas mostradas en la figura:



Teclas de desplazamiento UP (↑) y DOWN (↓)

Mediante las teclas de desplazamiento UP y DOWN es posible moverse de una opción a otra de los menús de programación que se hallan al mismo nivel y modificar el estado de habilitación o el valor numérico de las funciones

Tecla de confirmación / Retorno (↵)

Mediante la tecla de confirmación/retorno es posible pasar al nivel inmediatamente inferior o confirmar un dato que se acaba de ingresar o modificar.

Tecla de salida (←)

Mediante la tecla de salida es posible volver al nivel superior o salir de un campo de modificación de una función. Cuando se ha llegado al nivel más alto del menú, apretando nuevamente esta tecla se pasa del Menú del Técnico al Menú del Cargador y viceversa.

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resumen menú del "Cargador"

1 - ESTADISTICAS

1.1 - IMPRESION ESTAD.

1.1.1 - IMPRESION PARCI.

1.1.1.1 - IMPR.CONT.SELEC.

1.1.1.2 - IMP.CONT.FRANJAS

1.1.1.3 - IMPR.CONT. DESC.

1.1.1.4 - IMPR.CONT.AVERI.

1.1.1.5 - IMP.DATOS MONED.

1.1.2 - IMPRESION TOTAL

1.2 - IMP.ESTAD.RELAT.

1.2.1 - IMPRESION PARCI.

1.2.1.1 - IMPR.CONT.SELEC.

1.2.1.2 - IMP.CONT.FRANJAS

1.2.1.3 - IMPR.CONT. DESC.

1.2.1.4 - IMPR.CONT.AVERI.

1.2.1.5 - IMP.DATOS MONED.

1.2.2 - IMPRESION TOTAL

1.3 - VISUALIZ. ESTAD.

1.3.1 - VIS.CONT. SELEC.

1.3.1.1 - VIS. CONT INDIV.

1.3.1.2 - VIS. CONT TOTAL

1.3.1.3 - VIS.CONT. N/M/D

1.3.2 - VIS.CONT.FRANJAS

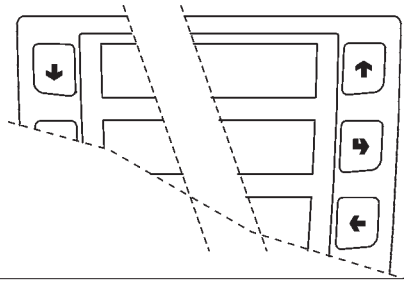
1.3.3 - VIS. CONT. DESC.

1.3.4 - VIS.CONT. AVERI.

1.3.5 - VIS.DATOS MONED.

1.3.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

1.3.5.2 - VIS.CONT. COBROS



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

Resumen menú del "Cargador"

1.4 - VIS.ESTAD.RELAT.

1.4.1 - VIS.CONT. SELEC.

1.4.1.1 - VIS. CONT INDIV.

1.4.1.2 - VIS. CONT TOTAL

1.4.1.3 - VIS.CONT. N/M/D

1.4.2 - VIS.CONT.FRANJAS

1.4.3 - VIS. CONT. DESC.

1.4.4 - VIS.CONT. AVERI.

1.4.5 - VIS.DATOS MONED.

1.4.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

1.4.5.2 - VIS.CONT. COBROS

1.5 - CAN.ESTAD.RELAT.

1.5.1 - ANULACION PARCI.

1.5.1.1 - ANUL.CONT.SELEC.

1.5.1.2 - ANUL.CONT.DESCO.

1.5.1.3 - ANUL.CNT.AVERIAS

1.5.1.4 - AN. DATOS MONED.

1.5.2 - ANULACION TOTAL

2 - SET PRECIOS IND.

2.1 - PRECIO FRANJA 0

2.2 - PRECIO FRANJA 1

2.3 - PRECIO FRANJA 2

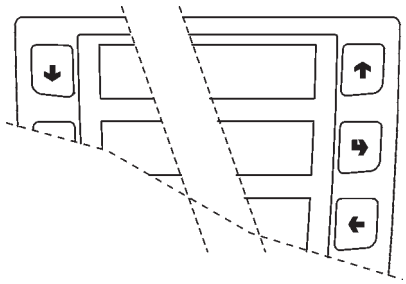
2.4 - PRECIO FRANJA 3

2.5 - PRECIO FRANJA 4

3 - GESTION TUBOS

3.1 - CARGA TUBOS

3.2 - DESCARGA TUBOS



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resumen menú del "Cargador"

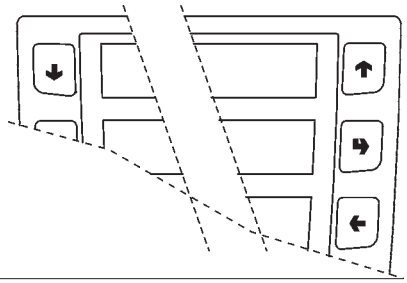
4 - TEMPER. CALDERA

5 - PRUEBAS

5.1 - EROGAC. COMPLETA

5.2 - SOLO AGUA

5.3 - SOLO PRODUCTO



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

Resumen menú del "Técnico"

1 - AVERIAS

1.1 - LECTURA AVERIAS

1.2 - RESET AVERIAS

2 - SET PARAMETROS

2.1 - CASH

2.1.1 - PRECIOS

2.1.1.1 - SET PRECIOS IND.

2.1.1.1.1 - PRECIO FRANJA 0
2.1.1.1.2 - PRECIO FRANJA 1
2.1.1.1.3 - PRECIO FRANJA 2
2.1.1.1.4 - PRECIO FRANJA 3
2.1.1.1.5 - PRECIO FRANJA 4

2.1.1.2 - SET PRECIOS GLO.

2.1.1.2.1 - PRECIO FRANJA 0
2.1.1.2.2 - PRECIO FRANJA 1
2.1.1.2.3 - PRECIO FRANJA 2
2.1.1.2.4 - PRECIO FRANJA 3
2.1.1.2.5 - PRECIO FRANJA 4

2.1.1.3 - FRANJAS HORARIAS

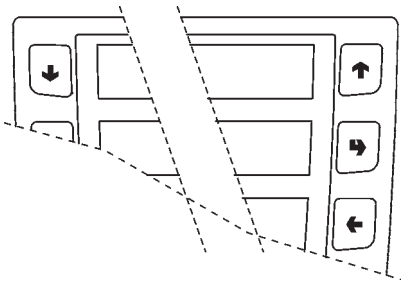
2.1.1.3.1 - PROG FECHA HORA
2.1.1.3.2 - FRANJAS HORARIA1
2.1.1.3.3 - FRANJAS HORARIA2
2.1.1.3.4 - FRANJAS HORARIA3
2.1.1.3.5 - FRANJAS HORARIA4

2.1.2 - MONEDEROS

2.1.2.1 - REGLAJE MONEDER.

2.1.2.2 - VUELTA INMEDIATA

2.1.3 - PUNTO DECIMAL



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resumen menú del "Técnico"

2.2 - SELECCIONES

2.2.1 - REGULAR AGUAS

2.2.1.1 - DOSIS AGUA

2.2.1.2 - SET BATIDO

2.2.1.2.1 - SET BATIDO

2.2.1.2.2 - SET MODAL. BATI.

2.2.1.3 - CALIBRADO EL.VA.

2.2.2 - REGULAR PRODUCTO

2.2.2.1 - DOSIS PRODUCTOS

2.2.2.2 - CALIBRADO DOSIF.

2.2.3 - ESTADO SELECCION

2.2.4 - TECLA<—>SELECC.

2.2.5 - VIS. N. SELECC.

2.3 - PARAMETROS DA

2.3.1 - TEMPER. CALDERA

2.3.2 - TANQUE

2.3.3 - HAB. TECLA LAV.

2.3.4 - TUBOS.....?

2.3.5 - ZUMBADOR

2.3.6 - REG.EROG.MANTEN.

2.3.7 - HAB. LAV. AUTOM.

2.3.8 - AHORRO ENERGIA

2.3.8.1 - HAB AHORRO ENERG

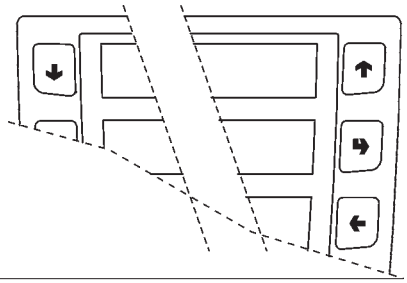
2.3.8.2 - PARAM.AHORRO ENE

2.3.9 - DEC. CICLO

2.3.a - MUEB. EQUIPADO

2.3.b - NUM. MAX CONTAT.

2.3.c - ABIL.VUOTO CAFFE



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

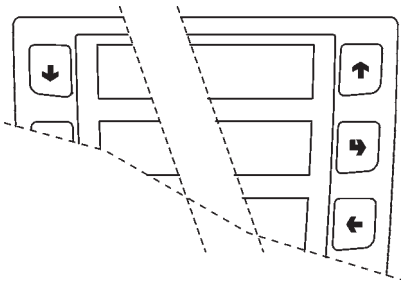
Resumen menú del "Técnico"

2.4 - DISPLAY

- 2.4.1 - IDIOMA
- 2.4.2 - MENSAJE PROMOCI.
  - 2.4.2.1 - HABIL.MENS.PROM.
  - 2.4.2.2 - REGUL.MENS.PROM.

2.5 - PRESELECCIONES

- 2.5.1 - AGUA +
  - 2.5.1.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.1.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.1.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.2 - AGUA -
  - 2.5.2.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.2.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.2.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.3 - FUERTE
  - 2.5.3.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.3.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.3.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.4 - LIGERO
  - 2.5.4.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.4.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.4.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.5 - PRODUCTO CAFE'
  - 2.5.5.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.5.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.5.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.6 - EXTRA LECHE
  - 2.5.6.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.6.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.6.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.7 - MOKKA
  - 2.5.7.1 - HAB. SELECCION
  - 2.5.7.2 - VARIACION DOSIS
  - 2.5.7.3 - VARIACION PRECIO



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resumen menú del "Técnico"

2.6 - VARIOS

2.6.1 - DATOS GRUPO FB

2.6.2 - JUG FACILITIES

2.6.3 - PASSWORD

2.6.3.1 - PROG PASSWORD

2.6.3.2 - HABIL. PASSWORD

2.6.3.3 - PWD AZZ. CONTAT.

2.6.3.4 - PWD JUG FACILITY

2.6.3.5 - PWD FREE VENDING

2.6.3.6 - PWD BLOCCO TAST.

2.6.3.7 - PWD LAVAGGI

2.6.3.8 - PWD SEL. PROVA

2.6.3.9 - PWD RESET FILTRO

2.6.4 - HAB.MENU CARG.

3 - ESTADISTICAS

3.1 - CONTADOR ELECTR.

3.1.1 - VIS. MANIOBRAS

3.1.2 - RESET CNT ENCEN.

3.2 - VISUALIZ. ESTAD.

3.2.1 - VIS.CONT. SELEC.

3.2.1.1 - VIS. CONT INDIV.

3.2.1.2 - VIS. CONT TOTAL

3.2.1.3 - VIS.CONT. N/M/D

3.2.2 - VIS.CONT.FRANJAS

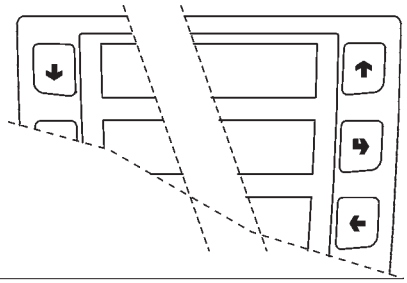
3.2.3 - VIS. CONT. DESC.

3.2.4 - VIS.CONT. AVERI.

3.2.5 - VIS.DATOS MONED.

3.2.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

3.2.5.2 - VIS.CONT. COBROS



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

Resumen menú del "Técnico"

3.3 - ANULACION ESTAD.

3.3.1 - ANULACION PARCI.

3.3.1.1 - ANUL.CONT.SELEC.

3.3.1.2 - ANUL.CONT.DESCO.

3.3.1.3 - ANUL.CNT.AVERIAS

3.3.1.4 - AN. DATOS MONED.

3.3.2 - ANULACION TOTAL

3.4 - VIS.ESTAD.RELAT.

3.4.1 - VIS.CONT. SELEC.

3.4.1.1 - VIS. CONT INDIV.

3.4.1.2 - VIS. CONT TOTAL

3.4.1.3 - VIS.CONT. N/M/D

3.4.2 - VIS.CONT.FRANJAS

3.4.3 - VIS. CONT. DESC.

3.4.4 - VIS.CONT. AVERI.

3.4.5 - VIS.DATOS MONED.

3.4.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

3.4.5.2 - VIS.CONT. COBROS

3.5 - CAN.ESTAD.RELAT.

3.5.1 - ANULACION PARCI.

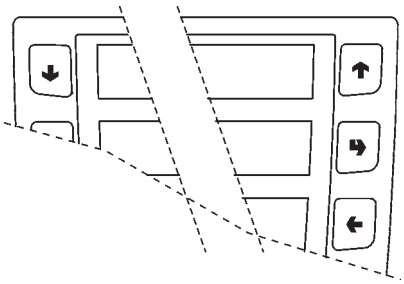
3.5.1.1 - ANUL.CONT.SELEC.

3.5.1.2 - ANUL.CONT.DESCO.

3.5.1.3 - ANUL.CNT.AVERIAS

3.5.1.4 - AN. DATOS MONED.

3.5.2 - ANULACION TOTAL



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

Resumen menú del "Técnico"

3.6 - HABIL CNT.ENCEN.

3.7 - IMPRESION ESTAD.

3.7.1 - IMPRESION PARCI.

3.7.1.1 - IMPR.CONT.SELEC.

3.7.1.2 - IMP.CONT.FRANJAS

3.7.1.3 - IMPR.CONT. DESC.

3.7.1.4 - IMPR.CONT.AVERI.

3.7.1.5 - IMP.DATOS MONED.

3.7.2 - IMPRESION TOTAL

3.8 - IMP.ESTAD.RELAT.

3.8.1 - IMPRESION PARCI.

3.8.1.1 - IMPR.CONT.SELEC.

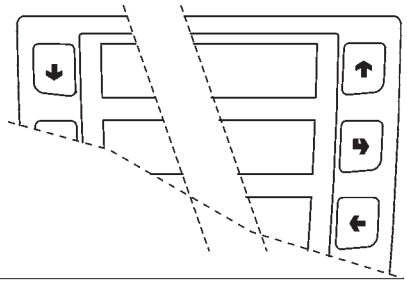
3.8.1.2 - IMP.CONT.FRANJAS

3.8.1.3 - IMPR.CONT. DESC.

3.8.1.4 - IMPR.CONT.AVERI.

3.8.1.5 - IMP.DATOS MONED.

3.8.2 - IMPRESION TOTAL



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

Resumen menú del "Técnico"

4 - PRUEBAS

4.1 - EROGACIO. PRUEBA

4.1.1 - EROGAC. COMPLETA

4.1.2 - SOLO AGUA

4.1.3 - SOLO PRODUCTO

4.2 - FUNC. ESPECIALES

4.2.1 - GIRO GRUPO

4.2.2 - DESENGAN. DOSIS

4.2.3 - VAC. CALDERA EX.

4.2.4 - INSTAL. MANUAL

4.2.5 - GRUPO FR. BREW

4.3 - AUTOTEST

5 - VARIOS

5.1 - DATOS IDENT. DA

5.1.1 - FECHA INSTALAC.

5.1.2 - PROG.CODIGO MAQ.

5.1.3 - PROGR. COD.GEST.

5.2 - INICIALIZAC. DB

5.3 - UPKEY

5.3.1 - GESTION SETUP

5.3.1.1 - UPKEY->DISTRIB.

5.3.1.2 - DISTRIB.->UPKEY

5.3.1.3 - CANCELAR

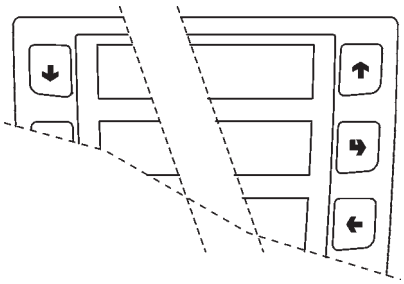
5.3.1.4 - CANCELAR TODO

5.3.2 - GESTION ESTADIST

5.3.2.1 - DISTRIB.->UPKEY

5.3.2.2 - CANCELAR

5.3.2.3 - CANCELAR TODO



FUNCIÓN PRECEDENTE / DECREMENTA DATO (-1)

FUNCIÓN SUCESIVA / AUMENTA DATO (+1)

CONFIRMACIÓN DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

ANULACIÓN DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

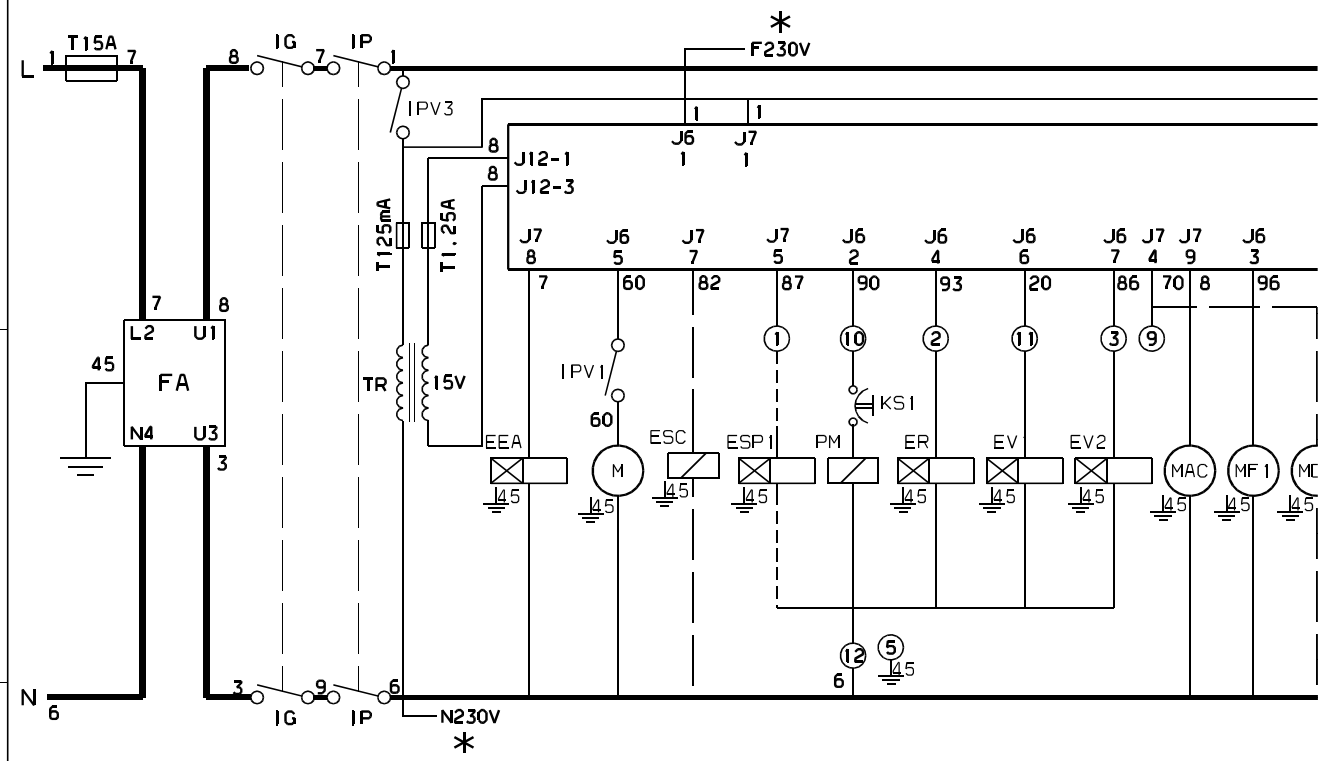
© by N&W GLOBAL VENDING SpA

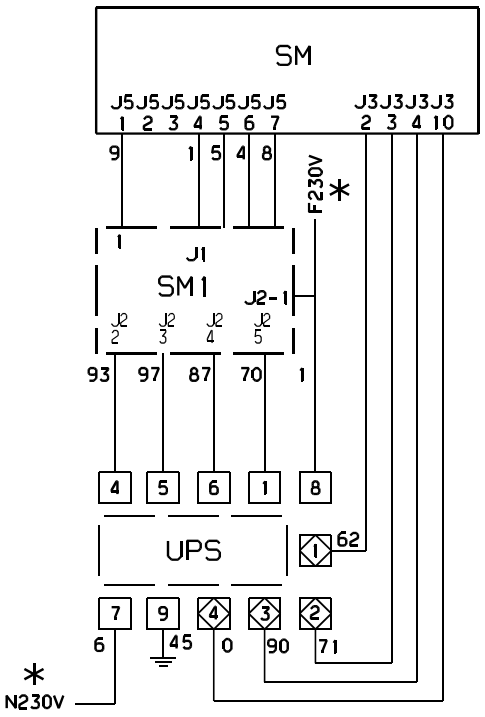
© by N&W GLOBAL VENDING SpA

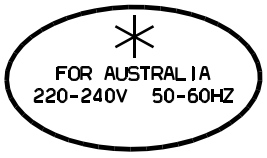
MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION
CCG	CONTADOR GENERAL
CM1	MICRO MANDO DEL MOTOR
CV	CONTADOR VOLUMETRICO
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE
ESP1-.	ELECTROVALVULA PURGACION
EV1-..	ELECTOVALVULA SOLUBLES
EVDEV	ELECTROVALVULA DESVIADORA DE FLUJO
EVFB	ELECTROVALVULA FRESH BREW
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE
IDEC	INTERRUPTOR PORTILLO DESCAFEINADO
IG	INTERRUPTOR GENERAL
IP	INTERRUPTOR PUERTA
IPC	INTERRUPTOR LLENO CAPSULES
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS
IPV1-.	INTERRUPTOR PRESENCIA VANO DE SUMINISTRO
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE
KS1-..	KLIXON DE SEGURIDAD
LCD	DISPLAY DE CRISTALES LIQUIDOS
M	MOTOR GRUPO CAFE
MAC	MOLINILLO
MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES
MDFB	MOTODOSIFICADOR FRESH BREW
MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
MFB	MOTOR FRESH-BREW
MPF	MOTOR PISTON FRESH BREW
NTC	SONDA TEMPERATURA
PM	BOMBA
RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
RCS	RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES
RG	RESISTENCIA CALEFACCION GRUPO
SM	CIRCUITO CONTROL MAQUINA
SM1	TARJETA DE CONTROL
SMFB	TARJETA CONTROL MAQUINA FRESH BREW
STRC	TARJETA TRIAC CALEFACCION CALDER
TR	TRANSFORMADOR
TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE)
UPS	TARJETA GRUPO FRIO
VENT	VENTILADOR

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

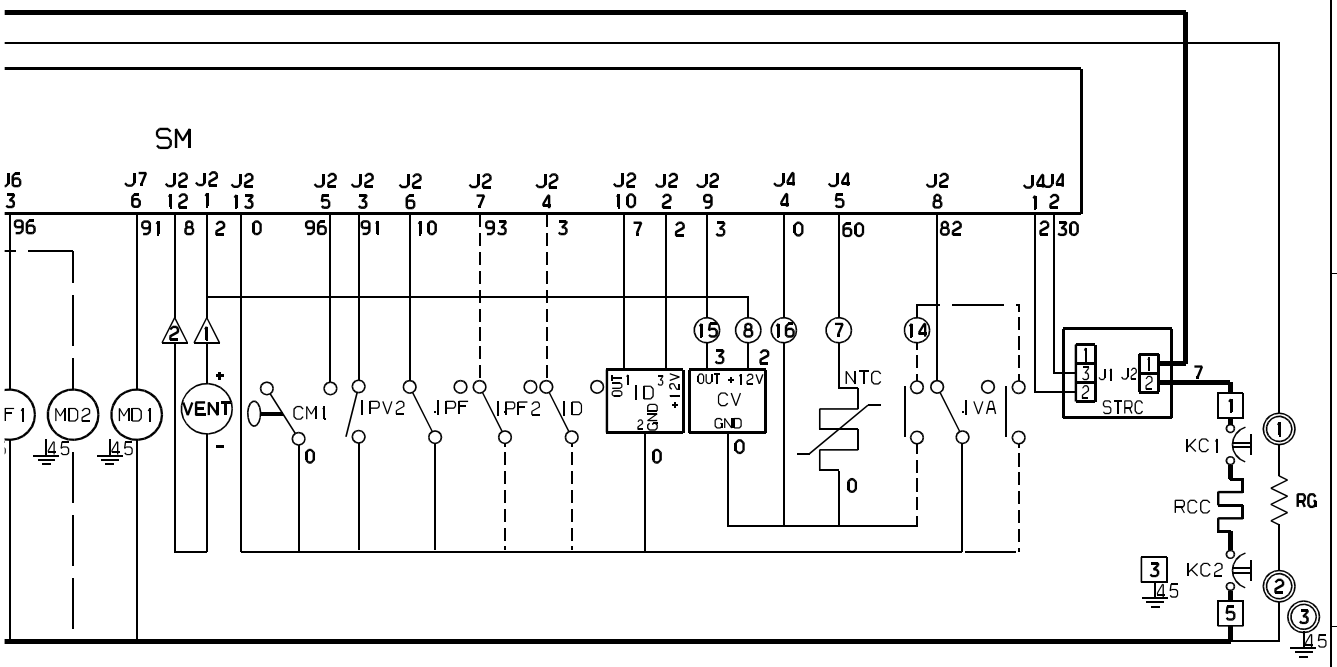


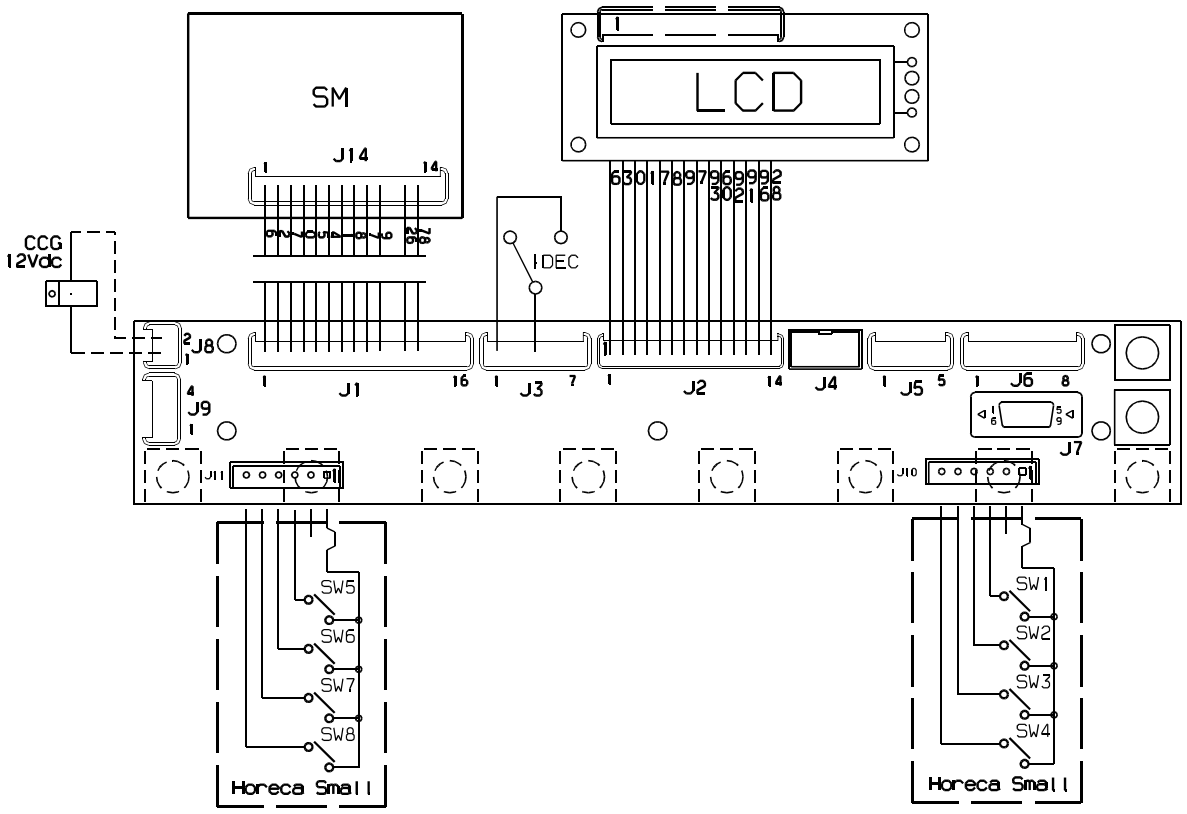




This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used.
This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

| | | |





N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo – Italia	MODEL Koro Korinto Espresso	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM MACCHINA - MACHINE	DATE 10-06-03	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED MONGUZZI	
			LEGENDA	PART NUMBER 608542503			

8 GRIS
9 BLANCO

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

© by N&W GLOBAL VENDING SpA

El Constructor se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación; además, declina toda responsabilidad por las eventuales inexactitudes imputables a errores de imprenta y/o transcripción contenidas en la misma.

Las instrucciones, los dibujos, las tablas y las informaciones en general contenidos en este publicación son de tipo reservado y no se pueden reproducir, completamente o en parte, ni comunicar a terceros sin la autorización escrita del Fabricante, el cual tiene la propiedad exculsiva.

EDICIÓN 1 03 - 2006 CÓDIGO: H 268E 00